Château d'Agel "Venustas" Vin De France Rouge 2022



91,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: Vin de France
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14.5°
Cépages: Syrah
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin rassurant par son côté chaleureux et joliment épicé."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique de 400L

Vinification

Notre cuvée "Venustas" est issue de notre meilleur terroir sur le plateau de Cazelles sur une parcelle de cépage 100% Syrah. Nos grappes sont sélectionnées avant vendange pour obtenir une maturité optimum. La vinification est intégralement en barrique de 400L sur une période de 2 mois et demi, l'élevage en fût dure de 8 à 10 mois.

Histoire de la Cuvée

Le vignoble se situe sur l'aire d'appellation Minervois, au pied de la Montagne Noire et du Causse de Saint Jean de Minervois, sur la petite commune d'Agel qui se trouve dans le "Parc naturel régional du Haut Languedoc"

Accords Mets & Vins

Trouvez la plus belle pièce de viande possible chez votre boucher et cuisinez là de la façon la plus exceptionnelle possible. et là vous aurez certainement l'accord parfait

Dégustation

Le vin est brillant aux nuances grenat légèrement cuivrées. Le nez de cette cuvée exclusive (400 bouteilles par an) est aussi puissant que complexe. En bouche se mêlent des saveurs de pain d'épices, de vanille mais aussi de fruits rouges. L'ensemble est velouté, ample et capiteux. Le tannin s'équilibre parfaitement.

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

10-15 ans