Château d'Agel "Caudios" AOP Minervois Blanc 2024

18,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 12.5°
Cépages: Macabeu, Grenache Blanc, Vermentino (ou Rolle)
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Maitrise parfaite de tous les éléments constitutifs de ce vin : choix des cépages, vinification et élevage."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique

Vinification

Terrasses d'alluvions et de galets roulés. Climat méditerranéen classique marqué par un hiver doux et un été chaud et sec

Récolte à maturité aromatique. Cueillette manuelle avec un tri soigné à la parcelle, traitement rapide du raisin : égrappage et pressurage direct, clarification légère des jus. Fermentation alcoolique lente, une partie se faisant en fûts de chêne et une autre en cuve. Blocage de la fermentation malolactique et élevage sur lies avec bâtonnage. Stabilisation par collage et filtration avant mise en bouteille

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

Daurade au grill, bar en papillote, munster

Dégustation

Jolie robe pale, presque transparente aux reflets verts. Nez très expressif, très frais, balsamique (fleur de lavande), finement grillé, exotique (bergamote, ananas frais). La bouche est onctueuse et rebondit sur de la vivacité. Longue finale sur la pêche blanche

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

3-4 ans