

Château d'Agel "In Extremis" AOP Minervois Rouge 2022 Magnum

73,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Concours Mondial de Bruxelles Argent

Boisé: 3

Puissant: 3

Épicé: 2

Fruité: 1

Cépages: Syrah, Grenache

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 150cl

Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un volume monstre pour ce vin qui contentera les amateurs de vins pleins et opulents."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (logement précoce en fûts de chêne neufs et élevage pendant 12 mois)

Vinification

Récolte manuelle des raisins à maturité optimale avec tri à la parcelle. Vinification traditionnelle avec des cuvaisons longues de 25 à 30 jours

Histoire de la Cuvée

Sélection des meilleures parcelles situées sur le terroir de Cazelles dont le sol est principalement constitué d'éclats de calcaires. Climat méditerranéen classique marqué par un hiver doux et un été chaud.

Accords Mets & Vins

Epaule d'agneau confite, ris de veau, pied de cochon pané, brie de Meaux truffé

Dégustation

La robe est profondément pourpre. Le nez a beaucoup d'ampleur et de caractère. Le boisé très élégant et chaleureux est relayé par une très grande complexité aromatique : pain grillé, moka, chocolat, fruit frais (cassis, framboise, groseille). La bouche est tendre et veloutée. Les tanins mûrs sont très bien intégrés et d'une qualité rare qui fait la marque des grands vins. Finale très longue et agréable.

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