Château D'agel "Grenu" VDF Orange 2023



16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: Vin de France

Puissant: 2
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Grenache Gris
Millésime: 2023

Le mot du sommelier :

"Vin "Orange", très original donc, mais qui tend gentiment à se démocratiser dans notre région. Un blanc vinifié comme un rouge, je vous laisse imaginer la complexité que cela peut apporter. A découvrir dans toute sa largeur, aussi bien d'un point de vue aromatique que sur les possibilités d'accords mets et vins."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Vinification

Pour élaborer un vin orange, les raisins macèrent avec toutes leurs parties solides (les pépins, la peau, et la pulpe). Les composants de la peau
et de la rafle libèrent alors des pigments et des tanins, qui confèrent au vin cette couleur si particulière. En clair le vin orange est vinifié comme un vin rouge, le grenache gris macère pendant 7 jours, pour obtenir la juste dose de tannins sans exagération d'extraction.

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

Ce vin vif, sain, frais, épicé et quelque peu tannique accompagnera bien les légumes relevés, les fromages, et les viandes blanches.

Dégustation

Ce vin saura vous accompagner dès apéritif, avec des poissons ou encore des plats aux saveurs exotiques et épicés. Agréable également avec des
viandes blanches , des fromages coulants ou des desserts finement sucrées et acidulés.

Température de Service

14-16°C

Potentiel de Garde

2 à 3 ans