



Domaine Saint-Martin d'Agel

LANGUEDOC AOC

Cuvée Calcaire de Corail

À LA CROISÉE DES CHEMINS

Propriété de notre famille depuis 1822, nous avons la conviction que la pluralité des ses terroirs et de ses cépages constitue une opportunité pour composer avec passion des vins de qualité, qui s'adressent aux consommateurs d'aujourd'hui, pèlerins gourmands des temps modernes".
Famille Lugagne Delpon

Terroir	Ces parcelles de vigne sont couvertes de fossiles de coraux. Les murets en pierre sèche de bordure en montrent une collection importante. A l'ère secondaire, les récifs de coraux présents en « zone froide » provoquent la concrétion de calcaire autour de leurs tubes. Ces sols sont filtrants mais très profonds et demandent à la vigne un enracinement de plusieurs mètres, favorable à la qualité du vin sous ce climat méditerranéen.
Cépages	45% Grenache, 30% Syrah, 25% Carignan
Age des vignes	de 10 à 40 ans
Méthode culturale	Vignoble palissé conduit en taille courte.
Densité et rendement	Forte densité 5 000 pieds hectare – rendement : 30 à 40 hl /hectare
Vinification	Récolte à juste maturité pour éviter les arômes sur-mûris. Sélection au vignoble, égrappage. Macération pré-fermentaire à froid pour préserver les arômes et la délicatesse. Extraction douce, en cuves à chapeau mobile avec pigeages et remontages pour préserver la finesse. Macération longue pour enrichir la complexité.
Elevage	En cuve inox, pour garder la gourmandise
Production	54 000 bouteilles

Commentaires de dégustation

Robe : Robe grenat de couleur profonde.

Arômes de fruits rouges dominants dans sa jeunesse ; notes d'épices douces

Bouche ample, veloutée, fraîche, aux tanins discrets.

Le sol apporte ici une perception différente de la charpente par rapport aux autres vins de la gamme, une présence plus affirmée.

A table : A boire et à garder 3 à 5 ans. Entrecôte grillée, joue de bœuf

Médailles

Or Concours des vins Elle à Table Domaine St Martin d'Agel, Calcaire de Corail 2017

Or concours Les Féminales Auprès de ma vigne 2018

Or Concours des vins Elle à Table Domaine St Martin d'Agel, Auprès de ma vigne 2017

Or / Gold, Les Féminales 2017, Domaine St Martin d'Agel, Auprès de ma Vigne 2015 & 2016

Bronze, Les Féminales 2017, Domaine St Martin d'Agel, Languedoc 2016

Or, Les Féminales à Beaune 2014, Domaine St Martin d'Agel, Auprès de ma Vigne 2013

Or, Concours International de Lyon 2014, Domaine St Martin d'Agel, auprès de ma Vigne, Faugères 2012

Argent, Concours des Grands Vins de France Mâcon 2014, Auprès de Ma Vigne 2012

Bronze, Concours des Grands Vins de France Mâcon 2014, Pèlerin 2013

1 pépite Bettane & Desseauve Prix Plaisir 2014, Dom St Martin d'Agel, Auprès de ma Vigne, Faugères 2012

Or, Les Féminales à Beaune 2013, Domaine St Martin d'Agel, Le Pèlerin 2011

Argent, Les Féminales à Beaune 2013, Domaine St Martin d'Agel, La Chapelle 2010

Argent, Concours des Vignerons Indépendants 2013, Domaine St Martin d'Agel, Auprès de ma Vigne, Faugères 2012

Bronze, Concours des Grands Vins de France Mâcon 2012, Domaine St Martin d'Agel 2010

Grand Or, Concours International Lyon 2012, Domaine St Martin d'Agel, Auprès de ma Vigne, Faugères 2011

Argent, Concours International Lyon 2012, Domaine St Martin d'Agel, Faugères 2010

Revue de Presse

- Guide Hachette 2019 Le Pèlerin une étoile
- Le Rouge et le Blanc Le pèlerin 14/20 numéro spécial Faugères
- Quitoque et Trois Fois Vin, Editions Dunod 2018 - Le Pèlerin
Terre de Vins : La Chapelle 2013, parmi les 180 "Cuvées au Top" du Languedoc 15/20
- Jancis Robinson, MW, Domaine Saint Martin d'Agel 2010 : Great Value from Languedoc Rousillon 15,50 pts / 20
- Rosemary Georges, MW, Le Pèlerin 2013 : "Appealing red fruit, with a touch of liquorice and a fresh finish".
Et son livre "The Wines of Faugères"
- Guides Bettane & Desseauve :
Millésime 2010 : 15 /20 "Superbe échantillon de Faugères, aux tanins fins et frais, svelte et raffiné".
Millésime 2008 : 16 /20 "Remarquable cuvée... L'ensemble est d'une buvabilité étonnante, avec des tanins frais et fins"
- La Revue du Vin de France, Spécial Millésime 2011 : Domaine Saint Martin d'Agel, Auprès de Ma Vigne,
" matière digeste, mûre et fraîche, un fruit sain... un vin savoureux et frais"
- Georges Bertet, Association des Sommeliers de Paris Ile de France. Millésime 2008 :
"Ce vin friand se distingue avant tout par son excellent qualité-prix... Il ravira donc, à ce titre, plus d'un restaurateur en quête de bonnes affaires et leurs clients avides de vin fleurant bon la jeunesse et la tendresse du fruit.