



Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Une trouvaille royale venue du sud

Beschreibung:

Le Domaine de l'Agly est situé entre le Mont Canigou et la Méditerranée, là où se trouvait autrefois la frontière entre la France et la Catalogne, et donc l'entrée du royaume de France, d'où le nom donné à ce vin. Les vignes sont cultivées sur du granit bleu, les raisins vendangés à la main et le vin élevé deux ans en fûts de chêne. Le Sud de la France est vraiment propice à ce genre de découvertes.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable. Compote de cerises et poires au vin rouge dans le nez complexe, sur de jolies nuances de clou de girofle et de mûres. Fruité impressionnant dans la bouche ample et veloutée, avec des tannins ronds et une grande douceur de prune, parfait mariage de caractère et de plaisir, cerises noires, confiture de myrtilles et chocolat aux raisins secs, il présente une beaucoup d'opulence tout en restant bien équilibré jusque dans la finale persistante.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Produzent: Domaine de l'Agly

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 45% Syrah, 40% Grenache, 10% Carignan, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 1129620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Herkunft:	France
Notation:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	45% Syrah, 40% Grenache, 10% Carignan, 5% Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2033
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.