



Les Cimes

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Un vin iconique du Roussillon du perfectionniste Boris Kovac

Beschreibung:

Le Domaine de l'Agly est niché dans les montagnes surplombant le village médiéval de Latour de France, qui marquait autrefois l'entrée du royaume de France. Le nom «Les Cimes» fait référence aux parcelles d'altitude uniques dont ce vin est issu. Pour atteindre le sommet du goût, Boris Kovac l'a élevé en fûts de chêne français pendant deux ans.

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre compact, impénétrable au centre. Nez envoûtant avec un fruit noir parfaitement mûr et une touche élégante de chocolat aux noix, à la fois profond et séduisant, dégageant une chaleur typique du Roussillon, il est parfait déjà au nez. Texture veloutée en bouche tel un dessert, alternance unique entre plénitude du palais, finesse et personnalité, énormes réserves aux arômes rappelant les cerises amarena, les pruneaux et la confiture de mûres, la signature inimitable du matador local, Boris Kovac, persistant pendant de longues minutes.

Accompagne idéalement:

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

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
Elevage:	33 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	55% Syrah, 35% Grenache, 10% Carignan
Artikelnummer:	0854619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Cimes

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20, Parker 92/100
Cépage(s):	55% Syrah, 35% Grenache, 10% Carignan
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	33 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.