



Les Cimes

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Au sommet du monde viticole

Beschreibung:

Le Domaine de l'Agly est niché dans les montagnes au-dessus de Latour de France, village médiéval qui marquait autrefois l'entrée du Royaume de France, non loin de la frontière avec l'Espagne. En français, Cimes signifie «sommet de la montagne». Essayer d'atteindre le sommet est toujours une somme d'efforts incroyables et de chance avec la météorologie. Les raisins de ce vin proviennent des meilleures parcelles du domaine.

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: 28 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2039

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

Artikelnummer: 0854620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Cimes

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Herkunft:	France
Notation:	Parker 91/100, Score 19/20
Cépage(s):	45% Syrah, 45% Grenache, 10% Carignan
A boire:	jusqu'en 2039
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	28 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
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.