



Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Un terroir «royal» sur les hauteurs du fleuve Agly

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 grenat saturé. Nez séduisant de pruneaux sucrés et de cerises à la cannelle, irradiant l'incomparable caractère du Roussillon. Belle fluidité dans la bouche révélant à nouveau des fruits rouges et noirs en abondance, mais également des framboises bien mûres et du pain de poire séché, grand équilibre entre le fruit, la fraîcheur et la douceur, texture délicatement veloutée jusque dans la longue 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

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 35% Syrah, 30% Grenache, 30% Carignan, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 1129618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Herkunft:	France
Notation:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	35% Syrah, 30% Grenache, 30% Carignan, 5% Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
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 décanner.