



2018 Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Un terroir «royal» sur les hauteurs du fleuve Agly

Description:

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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région:

Languedoc-Roussillon

Producteur:

Domaine de L'Agly

Notation(s):

Parker 93/100, Score 18.5/20

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

35% Syrah, 30% Grenache, 30% Carignan, 5% Mourvèdre

Référence:

1129618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Origine: France
Notation(s): Parker 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 35% Syrah, 30% Grenache, 30% Carignan, 5%
Mourvèdre
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 15.0 %
Service: 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.