



2018 Les Cîmes

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Au sommet du monde viticole

Description:

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, Cîmes 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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

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 95/100, Score 19.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	45% Syrah, 40% Grenache, 15% Carignan
Référence:	0854618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Cîmes

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Origine: France
Notation(s): Parker 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 45% Syrah, 40% Grenache, 15% Carignan
Apogée: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5 %
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.