



## 2019 Les Neiges de l'Agly

Côtes Catalanes IGP, Domaine de l'Agly

Les bienfaits de la neige dans le sud de la France

### Description:

Au cours de l'hiver 2004, les ceps de Vermentino, de Viognier et de Chardonnay fraîchement plantés ont été recouverts d'une très fine couche de neige. C'est ainsi qu'ils ont profité de leur repos hivernal mérité. Rare dans le sud de la France, la neige s'est avérée un merveilleux cadeau de la nature pour cet assemblage aux arômes de fruits jaunes élevé en barriques, auquel elle a donné son nom.

### Note de dégustation:

Jaune intense aux reflets dorés et brillants. Bouquet fruité et vanillé rappelant les poires mûres dans d'innombrables nuances, sur des notes de mirabelles, de gelée de coing et de miel. Le fruité irrésistible se retrouve également dans la bouche souple, fluide et onctueuse, d'une grande élégance, avec des arômes de fruits jaunes et d'ombelles, mais maintenant également de fleurs d'oranger et de pêche, légèreté et amplitude crémeuse en parfaite harmonie.

### Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Domaine de L'Agly
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Parker 90/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	48% Vermentino, 45% Viognier, 7% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0585019

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Les Neiges de l'Agly**

Côtes Catalanes IGP  
Domaine de l'Agly

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Parker 90/100
<b>Cépage(s):</b>	48% Vermentino, 45% Viognier, 7% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés