2019 Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Découverte royale du Sud de la France

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 impénétrable. Compote de cerises et poires au vin rouge dans le nez complexe, sur de jolies nuances de clou de girofle et de mûres. Fruité impressionnant dans la bouche ample et veloutée, avec des tannins ronds et une grande douceur de prune, parfait mariage de caractère et de plaisir, cerises noires, confiture de myrtilles et chocolat aux raisins secs, il présente une beaucoup d'opulence tout en restant bien équilibré jusque dans la 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
Elevage:	19 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	35% Syrah, 35% Grenache, 30% Carignan
Référence:	1129619

MÖVENPICK
VINS

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, 35% Grenache, 30% Carignan
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	19 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch