2019 Les Cimes

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 surplombant le village médiéval de Latour de France, qui marquait autrefois l'entrée du royaume de France. Le nom «Les Cimes» fait référence aux parcelles d'altitude uniques dont ce vin est issu. Pour atteindre le sommet du goût, Boris Kovac l'a élevé en fûts de chêne français pendant deux ans.
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):	Score 19/20, Parker 92/100
Elevage:	33 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	55% Syrah, 35% Grenache, 10% Carignan
Référence:	0854619

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Cimes

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20, Parker 92/100
Cépage(s):	55% Syrah, 35% Grenache, 10% Carignan
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	33 Mois en Barrique
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.

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