



2022 Les Neiges de l'Agly

Côtes Catalanes IGP, Domaine de l'Agly

Subtile note vanillée signée Boris Kovac

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 doré lumineux. Tout un poème dans le séduisant nez aux notes de vanille et d'ananas, de bonbons aux poires et d'amande. Les arômes d'ananas et de poires vanillées marquent à nouveau l'attaque juteuse et fruitée dans un équilibre parfait entre plénitude, fruits jaunes et fraîcheur, sur des touches de miel et de nougat, à la fois généreux et plein de finesse, un vrai plaisir en toute occasion.

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

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Domaine de L'Agly
Notation(s):	Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Vermentino, Viognier
Référence:	0585022

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

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Vermentino, Viognier
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés