



Les Neiges de l'Agly

Côtes Catalanes IGP, Domaine de l'Agly

I vantaggi della neve nel Sud della Francia

Beschreibung:

Durante l'inverno del 2004, le viti di Vermentino, Viognier e Chardonnay appena piantate sono state ricoperte da un sottilissimo strato di neve. In questo modo hanno goduto del loro meritato riposo invernale. Rara nel sud della Francia, la neve si è rivelata un meraviglioso dono della natura per questo blend di aromi di frutta gialla maturato in barrique, a cui ha dato il nome.

Degustationsnotiz:

Giallo intenso con brillanti riflessi dorati. Un bouquet fruttato e vanigliato che ricorda le pere mature in innumerevoli sfumature, con note di prugne mirabelle, gelatina di mele cotogne e miele. L'irresistibile fruttuosità si riflette anche nel palato flessuoso, fluido e untuoso di grande eleganza, con aromi di frutta gialla e ombrelli, ma ora anche di fiori d'arancio e pesca, leggerezza e pienezza cremosa in perfetta armonia.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine de l'Agly

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 48% Vermentino, 45% Viognier, 7% Chardonnay

Artikelnummer: 0585019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Neiges de l'Agly

Côtes Catalanes IGP
Domaine de l'Agly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Parker 90/100
Varietà d'uva:	48% Vermentino, 45% Viognier, 7% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi