



Les Neiges de l'Agly

Côtes Catalanes IGP, Domaine de l'Agly

Sottile banconota vanigliata firmata Boris Kovac

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 oro luminoso. Il bel naso è già una poesia, con note di vaniglia e ananas, accenni di caramella alla pera e una punta di mandorla. L'attacco è succoso e fruttato, sempre con marcati aromi di ananas e pere alla vaniglia, con note di miele e torrone. È un vino con un perfetto equilibrio di ricchezza, frutta gialla e freschezza, generoso e di grande finezza, un piacere indimenticabile in ogni occasione.

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, luccio perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine de l'Agly

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 50% Vermentino, 50% Viognier

Artikelnnummer: 0585021

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
Varietà d'uva:	50% Vermentino, 50% Viognier
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi