



Les Cimes

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Al vertice del mondo del vino

Beschreibung:

Il Domaine de l'Agly è immerso nelle montagne sopra Latour de France, un villaggio medievale che un tempo segnava l'ingresso al Regno di Francia, non lontano dal confine con la Spagna. In francese, Cimes significa "cima della montagna". Cercare di raggiungere la cima è sempre una somma di sforzi incredibili e di fortuna con il tempo. Le uve per questo vino provengono dalle migliori parcelle della tenuta.

Degustationsnotiz:

Granato compatto, porpora, impenetrabile al centro. Naso ammaliante con frutti neri perfettamente maturi e un'elegante nota di cioccolato alle nocciole, profondo e seducente, che emana un calore tipico del Roussillon, è già perfetto al naso. Al palato ha una consistenza vellutata come un dessert, un'alternanza unica tra pienezza di palato, finezza e personalità, un'enorme riserva di aromi che ricordano le amarene, le prugne e la marmellata di more, la firma inimitabile del matador locale, Boris Kovac, che permane per lunghi minuti.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a formaggi a pasta molle, a una quiche o a un prosciutto en croûte, ma anche a salsicce e pesce alla griglia.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine de l'Agly

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 45% Syrah, 40% Grenache, 15% Carignan

Artikelnummer: 0854618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Cimes

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	45% Syrah, 40% Grenache, 15% Carignan
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.