



Les Cimes

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Un vino iconico del Roussillon dal perfezionista Boris Kovac

Beschreibung:

Il Domaine de l'Agly è immerso nelle montagne sopra il villaggio medievale di Latour de France, un tempo porta d'accesso al regno di Francia. Il nome \"Les Cimes\" si riferisce agli esclusivi appezzamenti d'alta quota da cui viene prodotto questo vino. Per raggiungere l'apice del sapore, Boris Kovac lo ha invecchiato in botti di rovere francese per due anni.

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: 33 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 55% Syrah, 35% Grenache, 10% Carignan

Artikelnnummer: 0854619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Cimes

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 92/100
Varietà d'uva:	55% Syrah, 35% Grenache, 10% Carignan
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	33 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	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 deccantarlo.