



Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Un terroir \"reale\" sulle alture del fiume Agly

Beschreibung:

Il Domaine de l'Agly si trova tra il Mont Canigou e il Mediterraneo, dove un tempo si trovava il confine tra Francia e Catalogna e quindi l'ingresso del Regno di Francia, da cui il nome dato a questo vino. Le viti sono coltivate su granito blu, le uve sono raccolte a mano e il vino è invecchiato per due anni in botti di rovere. Il Sud della Francia è un luogo ideale per fare questo tipo di scoperta.

Degustationsnotiz:

Granato porpora saturo. Naso seducente di prugne dolci e ciliegie alla cannella, che irradia l'incomparabile carattere del Roussillon. Al palato è molto fluido e rivela ancora una volta un'abbondanza di frutti rossi e neri, oltre a lamponi maturi e pane di pere secche. Grande equilibrio tra frutta, freschezza e dolcezza, consistenza delicatamente vellutata fino al finale lungo e persistente.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 35% Syrah, 30% Grenache, 30% Carignan, 5% Mourvèdre

Artikelnnummer: 1129618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	35% Syrah, 30% Grenache, 30% Carignan, 5% Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
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.