



Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

La scoperta reale del Sud della Francia

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:

Porpora impenetrabile. Al naso è complesso, con sentori di chiodi di garofano e more. Al palato è un frutto impressionante, pieno e vellutato, con tannini rotondi e grande dolcezza di prugna, un connubio perfetto di carattere e piacere, ciliegie nere, marmellata di mirtillo e cioccolato sultanino, ha molta opulenza pur rimanendo ben bilanciato fino al finale 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

Allevamento: 19 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

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

Artikelnummer: 1129619

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, 35% Grenache, 30% Carignan
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	19 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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 decantarlo.