



2018 Les Cîmes

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Ai vertici del mondo del vino

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Granato compatto, porpora, impenetrabile al centro. Un naso ammaliante con frutti neri perfettamente maturi e un elegante tocco 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, l'inimitabile firma del matador locale, Boris Kovac, che permane per lunghi minuti.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| Paese d'origine: | FR |
| Regione: | Linguadoca-Rossiglione |
| Produttore: | Domaine de L'Agly |
| Valutazioni: | Parker 95/100, Score 19.5/20 |
| Vinificazione: | 24 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 15.5 % |
| Maturità: | fino a 2036 |
| Varietà d'uva: | 45% Syrah, 40% Grenache, 15% Carignan |
| Numero di articolo: | 0854618 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Cîmes

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | FR |
| Valutazioni: | Parker 95/100, Score 19.5/20 |
| Varietà d'uva: | 45% Syrah, 40% Grenache, 15% Carignan |
| Maturità: | fino a 2036 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 24 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 15.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |