



2019 Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

La scoperta reale del Sud della Francia

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile. Ciliegia e composta di pere in vino rosso al naso complesso, con belle note 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 mirtili e cioccolato sultanino, ha molta opulenza pur rimanendo ben bilanciato fino al finale persistente.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine de L'Agly
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	19 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	35% Syrah, 35% Grenache, 30% Carignan
Numero di articolo:	1129619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	35% Syrah, 35% Grenache, 30% Carignan
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	19 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.