



2019 Les Cimes

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 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.

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, la firma inimitabile 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:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine de L'Agly
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 92/100
Vinificazione:	33 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	55% Syrah, 35% Grenache, 10% Carignan
Numero di articolo:	0854619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Cimes

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 92/100
Varietà d'uva:	55% Syrah, 35% Grenache, 10% Carignan
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	33 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.