



## 2021 Les Neiges de l'Agly

Côtes Catalanes IGP, Domaine de l'Agly

Subtile note vanillée signée Boris Kovac

### Description:

Au cours de l'hiver 2004, les ceps de Vermentino, de Viognier et de Chardonnay fraîchement plantés ont été recouverts d'une très fine couche de neige. C'est ainsi qu'ils ont profité de leur repos hivernal mérité. Rare dans le sud de la France, la neige s'est avérée un merveilleux cadeau de la nature pour cet assemblage aux arômes de fruits jaunes élevé en barriques, auquel elle a donné son nom.

### Note de dégustation:

Jaune doré lumineux. C'est déjà tout un poème dans le joli nez aux notes de vanille et d'ananas, sur des touches de bonbons aux poires et un souffle d'amande. L'attaque est juteuse et fruitée avec à nouveau des arômes marqués d'ananas et de poires vanillées, sur des nuances de miel et de nougat. C'est un vin à l'équilibre parfait entre richesse, fruits jaunes et fraîcheur, à la fois généreux et d'une grande finesse, une plaisir inoubliable en toute occasion.

### Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Domaine de L'Agly
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	50% Vermentino, 50% Viognier
<b>Référence:</b>	0585021

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Les Neiges de l'Agly**

Côtes Catalanes IGP  
Domaine de l'Agly

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Vermentino, 50% Viognier
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés