



2018 Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Un terroir \"reale\" sulle alture del fiume Agly

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:

Granato porpora saturo. Naso seducente di prugne dolci e ciliegie alla cannella, che irradia l'incomparabile carattere del Roussillon. Al palato è molto fluido e rivela ancora una volta un'abbondanza di frutti rossi e neri, oltre a lamponi maturi e pane di pere secche. Grande equilibrio tra frutta, freschezza e dolcezza, consistenza delicatamente vellutata fino al finale lungo e 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
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	35% Syrah, 30% Grenache, 30% Carignan, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	1129618

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, 30% Grenache, 30% Carignan, 5% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
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.