



2021 Les Neiges de l'Agly

Côtes Catalanes IGP, Domaine de l'Agly

I vantaggi della neve nel Sud della Francia

Descrizione del vino:

Durante l'inverno del 2004, le viti di Vermentino, Viognier e Chardonnay piantate da Frcochement erano coperte da un sottilissimo strato di neve. Così si sono godute il meritato riposo invernale. Una rarità nel sud della Francia, la neve si è rivelata un meraviglioso dono della natura per questo blend invecchiato in botte dagli aromi di frutta gialla, a cui ha dato il nome.

Nota di degustazione:

Giallo oro luminoso. Il bel naso è già una poesia, con note di vaniglia e ananas, accenni di caramella alla pera e una punta di mandorla. L'attacco è succoso e fruttato, sempre con marcati aromi di ananas e pere alla vaniglia, con note di miele e torrone. È un vino con un perfetto equilibrio di ricchezza, frutta gialla e freschezza, generoso e di grande finezza, un piacere indimenticabile in ogni occasione.

Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine de L'Agly
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	50% Vermentino, 50% Viognier
Numero di articolo:	0585021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Neiges de l'Agly

Côtes Catalanes IGP
Domaine de l'Agly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Vermentino, 50% Viognier
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi