



2022 Les Neiges de l'Agly

Côtes Catalanes IGP, Domaine de l'Agly

Vaniglia sottile dall'enologo stellato Boris Kovac

Descrizione del vino:

Nell'inverno del 2004, le viti di Vermentino, Viognier e Chardonnay appena piantate sono state coperte da un sottilissimo strato di neve e hanno goduto del loro meritato riposo invernale. La rara neve del sud della Francia è un dono magico della natura e dà il nome a questa cuvée giallo-fruttata proveniente dalla barrique.

Nota di degustazione:

Giallo oro luminoso. Il naso seducente è una poesia in sé, con note di vaniglia e ananas, dolci di pera e mandorle. Gli aromi di ananas e pere alla vaniglia segnano ancora una volta l'attacco succoso e fruttato in un perfetto equilibrio di pienezza, frutta gialla e freschezza, su tocchi di miele e torrone, entrambi generosi e pieni di finezza, un vero piacere per 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
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	Vermentino, Viognier
Numero di articolo:	0585022

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:	Vermentino, Viognier
Maturità:	fino a 2029
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi