



Photographie Non Contractuelle

DOMAINE AGLY BIO

A.O.P. Côtes du Roussillon Villages
Vieilles vignes
Vin Biologique
Rouge

Terroir :

Le Domaine de l'Agly est niché au cœur de la vallée de l'Agly en Roussillon, qui doit son nom au petit fleuve côtier la traversant et signifiant « aigle » en catalan.

Les vignes cultivées en agriculture biologique sont plantées sur des coteaux composés de schistes bruns, bénéficiant d'un ensoleillement et d'une exposition au vent favorable à la culture de la vigne.

Cépages :

Syrah, Grenache

Vinification :

Les vendanges manuelles sont réalisées à maturité optimale de chaque cépage.

Syrah et Grenache noir sont vinifiés en vinification traditionnelle.

L'extraction se fait à basse température par des remontages doux et réguliers.

Élevage :

En cuve.

Dégustation :

Belle robe grenat aux reflets violines.

Nez intense et puissant aux senteurs de fruits rouges et noirs, de pivoine et d'une touche de garrigue.

La bouche ample et délicate offre des tanins soyeux et surprend par son volume et sa finale d'une grande fraîcheur.

À Boire :

Il est prêt à boire mais pourra attendre 4 à 5 ans dans votre cave.

Accords Mets & Vins :

Cette cuvée accompagnera vos repas les plus gastronomiques : carré d'agneau au romarin, un civet de chevreuil, un carré de veau aux morilles, un lapin à la moutarde.

Il sera également le compagnon idéal de vos plateaux de fromages de caractère. À essayer avec du Reblochon affiné ou sur un vacherin.

Température de service : À servir entre 14 et 16°C, idéalement carrafé.