



Photo non contractuelle

// 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.

// ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée accompagnera vos repas les plus gastronomiques : un gratin de potirons, une tarte courgette, pesto et chèvre ou un risotto de légumes.

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.