



# AGLY BROTHERS

AOC Côtes-du-Roussillon Villages. Coteaux de la Haute Vallée de l'Agly

## Les cépages

Syrah, Grenache.

## Le terroir

Le vignoble se situe sur les coteaux de la haute vallée de l'Agly. La parcelle de Syrah est située sur des gneiss à 250 m d'altitude, exposition nord. La parcelle de Grenache se situe en coteaux exposés sud dans un terroir original de schistes.

## La vinification

La vendange est manuelle, 100 % égrappée, triée. Les fermentations se déroulent dans de petites cuves en ciment. L'extraction se fait uniquement par de légers remontages. La macération dure 4 à 5 semaines en fonction des dégustations.

## L'élevage

D'une durée de 16 à 20 mois, il se fait exclusivement en cuves béton de 1 à 3 vins de diverses origines.

## La dégustation

**Robe :** grenat, d'une importante intensité colorante, dense, limpide et brillante, reflets violets bleutés.

**Nez :** très expressif sur des notes de fruits noirs, très mûrs, complexes (de torréfaction, de cuir noble), boisé discret et bien intégré (épices).

**Bouche :** attaque ample et soyeuse. Vin puissant et concentré présentant des tanins suaves. On retrouve des arômes de fruits très mûrs et les notes de cuir et de torréfaction.

**Avec ce vin nous avons aimé :** crumble d'agneau aux aubergines et poivre.

**Température de dégustation :** 17 - 18 °C.

**Conseil du sommelier :** à carafier si besoin.

**La garde :** plus de 15 ans.

## Grape varieties

Syrah, Grenache.

## Terroir

The vineyards are located on slopes of the high Agly Valley. The plot, planted with Syrah variety, is on gneiss soil with a 250 m altitude. The other which is planted with Grenache variety is situated on slopes facing South composed of Schist.

## Vinification

The crop is hand-harvested, totally destemmed and sorted out. Fermentations take place in small concrete tanks. Extraction is only carried out by light operations of pumping-over. Maceration lasts between 4 and 5 weeks according to tasting.

## Maturing

The wine is aged from 16 to 20 months only in concrete tanks (which have been used previously from 1 to 3 wines from various origins).

## Tasting

**Colour:** garnet-red, with an important colouring intensity, dense, limpid and brilliant, bluish purple lights.

**Nose:** very aromatic on black fruit aromas, very ripe, complex (roasting notes and noble leather). The woody aromas are discreet and well-integrated (spices).

**Palate:** the attack is ample and silky. The wine is powerful and concentrated presenting mild tannins. One notices aromas of ripe fruits, leather and roasting notes.

**Recommended food pairing:** lamb crumble with eggplants and pepper.

**Serving temperature:** 17 - 18 °C.

**Sommelier's recommendation:** decant if necessary.

**Ageing potential:** more than 15 years.

