

Le domaine de L'Agly est né à Latour de France, village médiéval qui marquait jadis l'entrée du Royaume de France, frontière avec la Catalogne.

Ce vignoble de 12 hectares de micasciste sur granit bleu est niché à 300 mètres d'altitude, dans la magnifique vallée du fleuve Agly (aigle en catalan) entre le mont Canigou et la mer méditerranée.

3 amis, Hervé, Boris et Jean-Patrick, se sont donné un seul but : ravir les palais les plus exigeants.

Cette cuvée a été distinguée par les plus hautes récompenses et se veut aujourd'hui une référence incontournable de cette grande et belle région viticole du Roussillon.

Récoltés à la main à maturité optimale, la Syrah, le Grenache noir, le Carignan et le Mourvèdre ont été vinifiés en cuves bois et élevés en barrique.

Puissance aromatique et finesse, fruit omniprésent, notes de baies rouges, d'épices et de vanille, tanins soyeux.

Une agriculture raisonnée, le choix de ne pas filtrer (léger dépôt éventuel) et l'ajout minimum de sulfites, s'inscrivent dans une démarche à la fois qualitative et écologique.

## LANGUEDOC

### IGP Côtes Catalan

L  
E  
S  
N  
E  
I  
G  
E  
S  
D  
E  
L  
'  
A  
G  
L  
Y



L  
E  
C  
L  
O  
S



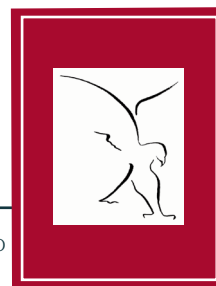
### AOP Côtes du Roussillon Villages La Tour de France

L  
E  
S  
C  
I  
M  
E  
S



E  
N  
T  
R  
E  
E  
D  
U  
R  
O  
Y  
A  
U  
M  
E





The estate of L'Agly was born in Latour de France, a medieval village which once marked the entrance to the Kingdom of France, border with Catalonia.

This vineyard of 12 hectares of micascist on blue granite is nestled at an altitude of 300 meters, in the magnificent valley of the river Agly (eagle in Catalan) between Mount Canigou and the Mediterranean Sea.

3 friends, Hervé, Boris and Jean-Patrick, have given themselves a single goal: to delight the most demanding palates.

This cuvée has been distinguished by the highest awards and is today an essential reference in this great and beautiful wine region of Roussillon.

Hand-picked at optimal maturity, the Syrah, Grenache Noir, Carignan and Mourvèdre grapes are vinified in wooden vats and aged in barrels.

Aromatic power and finesse, omnipresent fruit, notes of red berries, spices and vanilla, silky tannins.

A reasoned agriculture, the choice not to filter (possible slight deposit) and the minimum addition of sulphites, are part of a qualitative and ecological approach.

## LANGUEDOC

### IGP Côtes Catalan

L  
E  
S  
N  
E  
I  
G  
E  
S  
D  
E  
L'  
A  
G  
L  
Y



L  
E  
C  
L  
O  
S



### AOP Côtes du Roussillon Villages La Tour de France

L  
E  
S  
C  
I  
M  
E  
S



E  
N  
T  
R  
E  
E  
D  
U  
R  
O  
Y  
A  
U  
M  
E

