



Domaine Molin'Agly

Bram Fam 2015

IGP CÔTES CATALANES

**ROBUSTE****ÉPICÉ****MINÉRAL****FRUITÉ****ACCORD PARFAIT**

Poulet rôti au bacon

**SERVICE : 16°****CARAFAGE : non****L'avis de Jean-Michel Deluc****« Crie la faim » en catalan... À table!**

Le « Bram Fam » (crie la faim en catalan) deviendrait vite « crie la soif » avec cette cuvée issue des meilleures syrahs du domaine.

Vendangées à la main, vinification et élevage en cuve permettent d'obtenir un vin pur, droit, avec une palette aromatique superbe où les qualités de fruits et d'épices de la syrah exultent. Un vin qui a de la chair et dont il faut profiter dans sa prime jeunesse. Les amateurs de cuisines du monde relevées vont se régaler.

Domaine Molin'Agly

Molin'Agly est le mélange de Moulin et d'Agly, la rivière qui s'écoule dans la vallée dans laquelle se trouve le château. Le vignoble, lui, se trouve à 400 m d'altitude. 80% des vignobles se trouvant dans cette vallée sont cultivés en bio. C'est donc tout naturellement qu'en

2014, Molin'Agly a pris la route du bio également. Lionel prend soin de ses vignes sous un climat méditerranéen, mais préservé de la sécheresse grâce à la proximité des Pyrénées.

**Roussillon**

66220 Caudies de Fenouilledes





Côté fourchette À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Vianes rouges en barbecue, tajine d'agneau, moussaka, goulash, curry de porc, charcuteries, gibiers



FROMAGES

Munster, Saint-Nectaire, Pélardons des Cévennes

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE



Détails



CÉPAGE(S)

Syrah



CULTURE

En conversion



À DÉGUSTER AVANT

2022



ALCOOL

14,5%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

La robe est d'un rubis intense avec des nuances violettes et pourpres de jeunesse. Le vin commence à peine son évolution.



NEZ

Au nez, la syrah est à la fête, avec des arômes de fruits noirs, de violette, de réglisse, de cerise, de fumé, de cuir, et une connotation un peu sauvage.



BOUCHE

Le vin est charnu, juteux, mâchu, fruité, gourmand, le tout appuyé par des tanins fins, poivrés et réglissés.

Note du caviste de la maison

Ce vin vous a plu? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **14,90€**

PRIX CONSTATÉ **17,90€**

€ **Prix imbattable**
pour les abonnés

Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles

5€ de frais de port
entre 1 et 5 bouteilles

4 à 8 jours
de livraison