



Le Pavillon

Pays d'Oc IGP, Domaine de Boède

Fruchtiger Gaumenschmeichler aus Südfrankreich

Beschreibung:

Le Pavillon ist der genussvolle Einstieg in die Welt der Weine von Château de la Négly. Die Domaine Boède liegt am Fuss des Clape-Gebirges in unmittelbarer Nähe zum berühmten Château. Nach der Handlese der Trauben wird die fruchtbetonte Cuvée so sorgfältig vinifiziert und im Barrique ausgebaut wie die Topgewächse von Château de la Négly.

Degustationsnotiz:

(st) Sattes Weinrot mit violetter Schimmer. Waldbeeriges Fruchtbouquet mit Brombeeren in etlichen Facetten, auch Heidelbeeren, dunklen Kirschen und süsse Pflaumen. Samtige Textur im saftigen Gaumen, viel Primärfrucht von dunklen Beeren und konzentrierten Pflaumen, verführerisch süss und druckvoll fleischig zugleich. Gute Balance zwischen Syrah-Würze und Südfrankreich-Wärme, verschwenderische Frucht und enormer Trinkgenuss bis am Schluss.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine de Boède

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cinsault

Artikelnummer: 0212621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Pavillon

Pays d'Oc IGP
Domaine de Boède

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren