



Le Pavillon

Pays d'Oc IGP, Domaine de Boède

Beeindruckender Südfrankreich-Genuss

Beschreibung:

Le Pavillon ist der kleine Bruder des Les Grès von der Domaine Boède, die am Fusse des Clape-Gebirges in unmittelbarer Nähe zum berühmten Château de la Negly liegt. Bei der Vinifikation dieses herrlichen Rotweines lässt der Besitzer die gleiche Sorgfalt walten wie bei seinen Top-Gewächsen. Nach der Handlese der Trauben wird die fruchtbetonte Cuvée 5 Monate im Barrique ausgebaut. Bei dieser Qualität und diesem Preis am besten kistenweise bevorraten.

Degustationsnotiz:

(st) Sattes Weinrot mit violettem 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: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): Syrah, Carignan, Cinsault

Artikelnummer: 0212622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Pavillon

Pays d'Oc IGP
Domaine de Boède

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Syrah, Carignan, Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren