



Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Un superbe cru de Boède issu d'une parcelle unique

Beschreibung:

Le domaine est situé aux confins du massif de la Clape, à proximité immédiate du Château de la Négly. Sur 25 hectares, on y produit des vins prestigieux de caractère. Les sols riches donnent naissance à des vins rouges opulents, fruités et très expressifs, qui obtiennent régulièrement d'excellentes notes.

Degustationsnotiz:

Pourpre presque noir. Bouquet typique aux notes intenses de petits fruits noirs et d'épices du Midi. La bouche révèle rondeur et puissance, mais aussi fraîcheur et vivacité. Il s'agit à nouveau d'un vin très séduisant, au fruité gourmand et opulent de mûres, de myrtilles et de groseilles, avec des touches délicates de fines herbes et de tapenade noire. Grande force et persistance, tanins tendres et onctueux, finale intense aux nuances de chocolat noir, avec un soupçon de caramel.

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Produzent: Domaine de Boède

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): Syrah, Grenache

Artikelnummer: 0628817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

Herkunft:	France
Notation:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Syrah, Grenache
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.