

Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Produit par Claude Gros et issu d'une parcelle unique

Beschreibung:

Le domaine est situé aux confins du massif de la Clape, à proximité immédiate du Château La

Ne

gly. C'est ici que naissent des vins de caractère dont la qualité fait toute la renommée du Château La Négly. Les sols riches donnent naissance à des vins rouges opulents, fruités et très expressifs. Claude Gros compte parmi les oenologues les plus renommés et est considéré comme l'architecte de l'offensive de qualité menée dans le Sud de la France.

Degustationsnotiz:

Parfum intense et typique de baies noires et de saveurs du sud de la France. En bouche, une habituelle texture dense, de l'ampleur et de la puissance, tout en préservant fraîcheur et vivacité. Un vin séduisant avec un fruit riche et délicieux rappelant les mûres, les myrtilles, les cerises noires et des saveurs extrêmement délicates d'herbes et de tapenade d'olives noires. Pression et persistance énormes, des tannins souples et soyeux, une finale intense avec du chocolat noir et 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 dûre 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 2034 **Cépage(s):** Grenache, Syrah

Artikelnummer: 0628820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP Domaine de Boède

Herkunft: France

Notation: Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20

Cépage(s):Grenache, SyrahA boire:jusqu'en 2034Weinbau:Traditionnelle

Elevage: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 15.0%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.