



Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Produit par Claude Gros et issu d'une parcelle unique du Sud de la France

Beschreibung:

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. Le domaine est situé aux confins du massif de la Clape, à proximité immédiate du fameux Château La Négly. Le vignoble s'épanouit sur ce terroir et dans ce climat et produit des vins flatteurs, opulents et fruités, très expressifs et à la personnalité unique.

Degustationsnotiz:

Pourpre presque noir, 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 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: 24 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): Grenache, Syrah, Mourvèdre

Artikelnummer: 0628821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.