



Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Un superbe cru issu d'une parcelle unique

Beschreibung:

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

gly. 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, 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%
Cépage(s):	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Artikelnummer:	0628823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

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