



## 2017 Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Un superbe cru de Boède issu d'une parcelle unique

### Description:

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.

### Note de dégustation:

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 idéale:

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.

### Conseils de service:

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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Château de la Négly
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	Syrah, Grenache
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0628817075C6100

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Les Grès**

La Clape AOP  
Domaine de Boède

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 18.5/20  
**Traubensorte(en):** Syrah, Grenache  
**Apogée:** jusqu'en 2029  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.