2018 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 Ne?gly. On y produit de prestigieux vins de caractère sur 25 hectares. Les sols riches donnent naissance à des vins rouges opulents, fruités et très expressifs, qui obtiennent régulièrement d’excellentes notes sur la scène internationale.
Note de dégustation:
Pourpre presque noir. Bouquet typique de baies noires et de tapenade, très épicé et intense. Une fois de plus, un véritable chef-d'œuvre de Jean Paux Rosset et de son œnologue vedette Claude Gros: un vin séduisant du début à la fin avec un fruit vraiment somptueux rappelant les mûres, les myrtilles, les violettes, les groseilles avec une délicate note poivrée, des nuances d'olives noires et diverses herbes séchées. Fondant, puissance et intensité de fruit à l'état pur, des tannins polis et veloutés, une finale longue et intense avec du chocolat noir et une pointe 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 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.
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Négly
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Grenache, Syrah
Référence:	0628818

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

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
Cépage(s):	Grenache, Syrah
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch