



2019 Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Un monument 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. C'est ici que sont élaborés des vins de caractère dont la qualité fait toute la renommée du Château de la Négly. Les sols riches donnent naissance à des vins rouges opulents, fruités et très expressifs. Les critiques du monde entier leur attribuent régulièrement d'excellentes notes.

Note de dégustation:

Pourpre sombre, presque noir, parfum ouvert et séduisant de baies noires et rouges avec des épices et une intensité méridionales. La bouche révèle un fruit typique, généreux et tout simplement délicieux rappelant les groseilles sucrées, les mûres et les myrtilles, enrobé d'une note poivrée, d'herbes séchées et de tapenade d'olives noires. Un fruit pur et fondant, des tannins veloutés et une formidable longueur en bouche. Il maintient également sa vivacité et son équilibre du début à la fin, ce qui le rend irrésistible.

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.

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:	0628819

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.