



2016 Les Grès

Languedoc 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 noir. Bouquet d'une intensité étonnante aux parfums capiteux de petits fruits noirs et d'épices. Ce millésime 2016 exceptionnel dans le sud de la France dépasse même son magnifique prédécesseur. Pour Monsieur Rosset et son œnologue Claude Gros, il s'agit là du meilleur Les Grès de tous les temps ! La bouche est fabuleuse avec ses arômes gourmands de petits fruits, mûres, myrtilles, groseilles, où viennent se greffer des touches de poivre, de tapenade et d'une myriade d'herbes sèches. Pur fruit et fondant, les tannins sont veloutés et la longueur en bouche phénoménale. On ne peut pas lui résister ! Magnifique !

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 19/20, Falstaff 93/100, Parker 92/100
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	60% Syrah, 40% Grenache
Référence:	0628816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Grès

Languedoc La Clape AOP
Domaine de Boède

Origine: France
Notation(s): Score 19/20, Falstaff 93/100, Parker 92/100
Traubensorte(en): 60% Syrah, 40% Grenache
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.