



2020 Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Produit par Claude Gros et issu d'une parcelle unique

Description:

Le domaine est situé aux confins du massif de la Clape, à proximité immédiate du Château La Négly. C'est ici que naissent des vins de caractère dont la qualité fait toute la renommée du Château La Négly. Les sols riches donnent naissance à des vins rouges opulents, fruités et très expressifs. Claude Gros compte parmi les oenologues les plus renommés et est considéré comme l'architecte de l'offensive de qualité menée dans le Sud de la France.

Note de dégustation:

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 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):	Jeb Dunnock 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	Grenache, Syrah
Référence:	0628820

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): Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s): Grenache, Syrah
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.