



2017 Le Pavillon

Pays d'Oc IGP, Domaine de Boède

Un vin excellent pour les petits budgets

Note de dégustation:

Rouge rubis intense, tirant sur le pourpre. Son bouquet est d'une complexité et d'une richesse impressionnantes pour un vin de sa catégorie, avec des notes de mûre, de thym, de clou de girofle et autres épices orientales. Le 2017 peut facilement rivaliser avec le grand millésime 2016 (89-91+ Parker) ; il offre des arômes opulent de cassis, d'épices et de fleurs. Corsé et long en bouche, c'est une magnifique valeur prix-plaisir. Une nouvelle grande réussite de Jean Paux-Rosset et de son œnologue de génie Claude Gros.

Accompagne idéale:

Délicieux avec des escalopes de porc, des salaisons (jambon de Bayonne), du cassoulet, des crêpes salées (par exemple à la ratatouille, aux épinard ou au speck), un pain de viande ou du camembert. Il conviendra également à merveille aux pique-niques estivaux, aux pizzas ou aux pâtes.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Négly
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	5 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	Syrah, Alicante, Grenache, Carignan
Référence:	0212617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Pavillon

Pays d'Oc IGP
Domaine de Boède

Origine:	France
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	Syrah, Alicante, Grenache, Carignan
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés