2020 La Porte du Ciel

La Clape AOP, Château la Négly

L’élixir céleste de Paux-Rosset

Description:
Jean Paux-Rosset est un vigneron fier de son métier. Il a fait de La Clape une prestigieuse région viticole française. Cet assemblage à base de Syrah et de Grenache, baptisé La Porte du Ciel, a tout autant de caractère que son producteur et n’est disponible qu’en quantité strictement limitée.
Note de dégustation:
Une pointe minérale et salée rehausse le bouquet aux intenses notes de cassis, graphite et poivre. Soyeux et velouté en bouche, il se révèle d’une concentration incroyable. Il s’améliorera encore pendant le vieillissement en bouteille et deviendra alors une légende. Un vrai monument qui compte parmi les meilleurs vins de France.
Accompagne idéale:
Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accomode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.
Conseils de service:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Négly
Notation(s):	Jeb Dunnuck 97–100/100, Parker 96–98/100, Score 19.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	Syrah, Grenache
Référence:	1446820

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

La Porte du Ciel

La Clape AOP
Château la Négly

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 97–100/100, Parker 96–98/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	Syrah, Grenache
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

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