



2014 La Porte du Ciel

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

L'un des plus grands vins de France

Description:

Les vignes de Syrah et de Grenache vieilles de plus de 30 ans confèrent au La Porte du Ciel son caractère unique.

Note de dégustation:

Robe presque noire. Une pointe minérale et salée rehausse le bouquet aux intenses notes de cassis, graphite, poivre et réglisse. Soyeux et velouté en bouche, il se révèle d'une concentration incroyable tout en conservant fraîcheur et vivacité. 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. Chapeau à l'œnologue de génie Claude Gros !

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'accommode 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):	Parker 95–97/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	70% Syrah, 30% Grenache
Référence:	1446814

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Porte du Ciel

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Origine:	France
Notation(s):	Parker 95–97/100
Cépage(s):	70% Syrah, 30% Grenache
Apogée:	jusqu'en 2034
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 déguster.