



## 2013 La Porte du Ciel

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

L'un des très grands vins du Sud!

**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. Bouquet intense mélangeant cassis, graphite, poivre, réglisse, ainsi qu'une note salée et minérale. La bouche soyeuse offre une grande concentration, tout en gardant de la fraîcheur et de la vivacité. Il prendra encore de l'amplitude dans sa maturité et deviendra alors une légende. C'est un vrai monument digne représentant des meilleurs vins de France, chapeau bas au génial œnologue qu'est 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Château de la Négly
<b>Notation(s):</b>	Parker 95–98/100
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Référence:</b>	1446813

## 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 95–98/100  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**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.