



"L'un des très grands vins du Sud!"

2013 La Porte du Ciel

La Clape Languedoc AOP, Château de La Négly

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 !
Notation(s):	Parker 95-98/100
Pays d'origine:	France
Vol. alcool:	15.0 %
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.
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.
Apogée:	jusqu'en 2035
Producteur:	Château de la Négly
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	1446813075B6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Porte du Ciel

La Clape Languedoc AOP
Château de 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.