



Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Un superbo cru Boède proveniente da un'unica parcella

Beschreibung:

La tenuta si trova ai margini del Massiccio della Clape, proprio accanto allo Château de la Négly. I suoi 25 ettari producono vini prestigiosi e di carattere. I ricchi terreni producono vini rossi opulenti, fruttati e molto espressivi, che ottengono regolarmente punteggi eccellenti.

Degustationsnotiz:

Colore viola quasi nero. Bouquet tipico con intense note di bacche nere e spezie del sud della Francia. Al palato è rotondo e potente, ma anche fresco e vivace. Ancora una volta, un vino molto seducente, con avidi e opulenti frutti di mora, mirtillo e ribes rosso, con delicati tocchi di erbe fini e tapenade nera. Grande forza e persistenza, tannini morbidi e untuosi, finale intenso con note di cioccolato fondente e un accenno di caramello.

Ideale con:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine de Boède

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: Syrah, Grenache

Artikelnummer: 0628817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.