



## 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. Su 25 ettari si producono prestigiosi vini di carattere. I ricchi terreni producono vini rossi opulenti, fruttati e altamente espressivi che vincono regolarmente eccellenti premi internazionali.

### **Degustationsnotiz:**

Colore viola quasi nero. Tipico bouquet di bacche nere e tapenade, molto speziato e intenso. Ancora una volta, un vero capolavoro di Jean Paux Rosset e del suo enologo di punta Claude Gros: Un vino seducente dall'inizio alla fine, con un frutto davvero sontuoso che ricorda le more, i mirtilli, le viole, il ribes rosso con una delicata nota pepata, sentori di olive nere e varie erbe secche. Scioglievole in bocca, potenza e intensità di frutta pura, tannini levigati e vellutati, un finale lungo e intenso con 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

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** Grenache, Syrah

**Artikelnummer:** 0628818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Les Grès

La Clape AOP  
Domaine de Boède

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Grenache, Syrah
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2030
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.