



Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Un monumento proveniente da un singolo lotto

Beschreibung:

La tenuta si trova ai margini del Massiccio della Clape, proprio accanto a Château de la Négly. Qui si producono vini di carattere, la cui qualità ha fatto la reputazione di Château de la Négly. I terreni ricchi producono vini rossi opulenti, fruttati e molto espressivi. I critici di tutto il mondo li premiano regolarmente con il massimo dei voti.

Degustationsnotiz:

Di colore viola scuro, quasi nero, con un profumo aperto e seducente di bacche nere e rosse e un'intensità e una speziatura meridionale. Al palato rivela un frutto tipico, generoso e semplicemente delizioso che ricorda il ribes rosso dolce, le more e i mirtilli, con una nota di pepe, erbe secche e tapenade di olive nere. Frutto puro e fondente, tannini vellutati ed enorme lunghezza al palato. Inoltre, mantiene la sua vivacità e il suo equilibrio dall'inizio alla fine, rendendolo irresistibile.

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 2030

Varietà d'uva: Grenache, Syrah

Artikelnummer: 0628819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

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