



Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Prodotto da Claude Gros da un unico appezzamento di terreno

Beschreibung:

La tenuta si trova ai margini del Massiccio della Clape, proprio accanto a Château La Négly. È qui che nascono i vini di carattere, la cui qualità ha fatto la reputazione di Château La Négly. I terreni ricchi producono vini rossi opulenti, fruttati e molto espressivi. Claude Gros è uno degli enologi più rinomati al mondo ed è considerato l'artefice dell'offensiva della qualità nel Sud della Francia.

Degustationsnotiz:

Profumo intenso e tipico di bacche nere e sapori del sud della Francia. Al palato, la consueta consistenza densa, pienezza e potenza, pur conservando freschezza e vivacità. Un vino seducente con frutti ricchi e deliziosi che ricordano le more, i mirtilli, le ciliegie nere e sapori estremamente delicati di erbe e tapenade di olive nere. Enorme pressione e persistenza, tannini morbidi e setosi, finale intenso con cioccolato fondente e una nota 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 2034

Varietà d'uva: Grenache, Syrah

Artikelnummer: 0628820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.