



## Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Prodotto da Claude Gros da un'unica parcella nel Sud della Francia

### **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, profumo intenso e tipico di bacche nere e sapori del Sud della Francia. Al palato, la consueta consistenza densa, la pienezza e la potenza, pur conservando freschezza e vivacità. Un vino seducente con un frutto ricco e delizioso che ricorda le more, i mirtilli, le ciliegie nere e sapori estremamente delicati di erbe e tapenade di olive nere. Enorme pressione e persistenza, tannini morbidi come la seta, un 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:** 24 Mesi in grandi botti di legno

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2035

**Varietà d'uva:** Grenache, Syrah, Mourvèdre

**Artikelnummer:** 0628821

## 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, Mourvèdre                                        |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2035                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 24 Mesi in grandi botti di legno                                  |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 15.0%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |