



Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Un superbo cru 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, 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%

Varietà d'uva: Syrah, Grenache, Mourvèdre

Artikelnnummer: 0628823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.