



L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Mourvèdre emblematico del Sud della Francia

Beschreibung:

Questo impressionante Mourvèdre firmato da Claude Gros proviene da un terreno scosceso della costa mediterranea. Affinato in barrique, questo vino coniuga opulenza sensuale, eleganza raffinata e profondità complessa. Un vino che suscita emozioni ed entusiasmo. L'Ancely è un vino molto speciale che rimane a lungo nella memoria per la sua personalità. Consigliato a tutti coloro che cercano carattere ed emozione.

Degustationsnotiz:

Granato-viola intenso, centro nero. La splendida mineralità del Mourvèdre esalta il complesso naso fruttato di more e prugne dolci, con note di fondo di sambuco nero, pepe al cioccolato e chiodi di garofano. L'attacco ammaliante è setoso e pieno di promesse, ora con aromi di ciliegie mature, cioccolato sultanino e liquore di prugne, una straordinaria combinazione di frutta scura, dolcezza gourmet e una struttura compatta, nuovi aromi vengono continuamente rivelati fino al finale.

Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Produttore: Château la Négly

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: Mourvèdre, Grenache

Artikelnummer: 0633017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

L'Ancely

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 96+/100, Parker 96/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	Mourvèdre, Grenache
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.