



## L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Mourvèdre raffinato dai migliori terroir

### **Descrizione:**

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.

### **Profilo aromatico:**

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.

### **Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Château la Négly

**Allevamento:** 24 Mesi in grandi botti di legno

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.5%

**Da bere:** da subito fino al 2042

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

**Numero articolo:** 0633019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### L'Ancely

La Clape AOP  
Château la Négly

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20, Jeb Dunnock 96-98/100, Parker 95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Mourvèdre, Grenache
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2042
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	24 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.