



## L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Mourvèdre raffinato dai migliori terroir

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

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.5%

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

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

**Artikelnummer:** 0633019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### L'Ancely

La Clape AOP  
Château la Négly

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Score 20/20, Jeb Dunnock 96-98/100, Parker 95/100  
**Varietà d'uva:** Mourvèdre, Grenache  
**Da bere:** da subito fino al 2042  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 24 Mesi in grandi botti di legno  
**Vol. alcolici:** 15.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.