



## La Porte du Ciel

La Clape AOP, Château la Négly

Uno dei più grandi vini francesi

**Descrizione:**

Viti di Syrah e Grenache di oltre 30 anni conferiscono a La Porte du Ciel il suo carattere unico.

**Profilo aromatico:**

Colore quasi nero. Una nota di mineralità e salinità arricchisce il bouquet con intense note di ribes nero, grafite, pepe e liquirizia. Al palato, setoso e vellutato, rivela un'incredibile concentrazione pur conservando freschezza e vivacità. Migliorerà ulteriormente con l'affinamento in bottiglia e diventerà una leggenda a tutti gli effetti. Un vero e proprio monumento che si colloca tra i migliori vini francesi. Tanto di cappello al geniale enologo Claude Gros!

**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 barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.5%

**Da bere:** da subito fino al 2038

**Varietà d'uva:** Syrah, Grenache

**Numero articolo:** 1446819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### La Porte du Ciel

La Clape AOP  
Château la Négly

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnock 97-99/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah, Grenache
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2038
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	24 Mesi in barrique
<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.