



2017 Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Un superbo cru Boède proveniente da un'unica parcella

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Colore viola quasi nero. Bouquet tipico con intense note di bacche nere e spezie del sud della Francia. Al palato è rotondo e potente, ma anche fresco e vivace. Ancora una volta un vino molto seducente, con avidi e opulenti frutti di mora, mirtillo e ribes rosso, con delicati tocchi di erbe fini e tapenade nera. Grande forza e persistenza, tannini morbidi e untuosi, finale intenso con note di cioccolato fondente, con un accenno di caramello.

Abbinamenti:

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 di agnello o bistecca au poivre.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Numero di articolo:	0628817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.