



## 2018 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. Su 25 ettari si producono prestigiosi vini di carattere. I ricchi terreni producono vini rossi opulenti, fruttati e altamente espressivi, che vincono regolarmente eccellenti premi internazionali.

### Nota di degustazione:

Colore viola quasi nero. Tipico bouquet di bacche nere e tapenade, molto speziato e intenso. Ancora una volta, un vero capolavoro di Jean Paux Rosset e del suo enologo di punta Claude Gros: Un vino seducente dall'inizio alla fine, con un frutto davvero sontuoso che ricorda le more, i mirtilli, le violette, il ribes rosso con una delicata nota pepata, sentori di olive nere e varie erbe secche. Scioglievole in bocca, potenza e intensità di frutta pura, tannini levigati e vellutati, un finale lungo e intenso con cioccolato fondente e 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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Château de la Négly
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	Grenache, Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0628818

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Les Grès**

La Clape AOP  
Domaine de Boède

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Grenache, Syrah
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.