



2017 La Porte du Ciel

La Clape AOP, Château la Négly

Un punteggio celestiale di 98 punti

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

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!

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Numero di articolo:	1446817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Porte du Ciel

La Clape AOP
Château la Négly

Origine: FR
Valutazioni: Jeb Dunnuck 98/100
Varietà d'uva: Syrah, Grenache
Maturità: fino a 2037
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 15.5 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.