



2019 Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Un monumento proveniente da un singolo lotto

Descrizione del vino:

La tenuta si trova ai margini del Massiccio della Clape, proprio accanto a Château de la Négly. Qui si producono vini di carattere, la cui qualità ha fatto la reputazione di Château de la Négly. I terreni ricchi producono vini rossi opulenti, fruttati e molto espressivi. I critici di tutto il mondo li premiano regolarmente con il massimo dei voti.

Nota di degustazione:

Di colore viola scuro, quasi nero, con un profumo aperto e seducente di bacche nere e rosse e un'intensità e una speziatura meridionale. Al palato rivela un frutto tipico, generoso e semplicemente delizioso che ricorda il ribes rosso dolce, le more e i mirtilli, con una nota di pepe, erbe secche e tapenade di olive nere. Frutto puro e fondente, tannini vellutati ed enorme lunghezza al palato. Inoltre, mantiene la sua vivacità e il suo equilibrio dall'inizio alla fine, rendendolo irresistibile.

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:	FR
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah
Numero di articolo:	0628819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

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