



2020 Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Prodotto da Claude Gros da un unico appezzamento di terreno

Descrizione del vino:

La tenuta si trova ai margini del Massiccio della Clape, proprio accanto a Château La Négly. È qui che nascono i vini di carattere, la cui qualità ha fatto la reputazione di Château La Négly. I terreni ricchi producono vini rossi opulenti, fruttati e molto espressivi. Claude Gros è uno degli enologi più rinomati al mondo ed è considerato l'artefice dell'offensiva della qualità nel Sud della Francia.

Nota di degustazione:

Profumo intenso e tipico di bacche nere e sapori del sud della Francia. Al palato, la consueta consistenza densa, pienezza e potenza, pur conservando freschezza e vivacità. Un vino seducente con frutti ricchi e deliziosi che ricordano le more, i mirtilli, le ciliegie nere e sapori estremamente delicati di erbe e tapenade di olive nere. Enorme pressione e persistenza, tannini morbidi e setosi, finale intenso con cioccolato fondente e una nota 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: Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20

Vinificazione: 12 Mesi in Barrique

Viticoltura:TradizionaleGradazione alcolica:15.0 %Maturità:fino a 2034Varietà d'uva:Grenache, Syrah

Numero di articolo: 0628820



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP Domaine de Boède

Origine:

Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20 Valutazioni:

Varietà d'uva: Grenache, Syrah fino a 2034 Maturità: Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Mesi in Barrique

Gradazione 15.0 %

alcolica:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve Servizio:

essere decantato.