



2018 L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Mourvèdre raffinato dai migliori terroir

Descrizione del vino:

Claude Gros ha spesso fatto centro con i suoi vini. Come il suo L'Ancely, un Mourvèdre proveniente da un'unica parcella e maturato in barrique. Combina la generosa opulenza di un vino californiano, la finezza di uno Châteauneuf e la complessità di un Ribera del Duero.

Nota di degustazione:

Granato-viola intenso, centro nero. La splendida mineralità del Mourvèdre esalta il complesso naso fruttato di more e prugne dolci, con note di fondo di sambuco nero, pepe al cioccolato e chiodi di garofano. L'attacco ammaliante è setoso e pieno di promesse, ora con aromi di ciliegie mature, cioccolato sultanino e liquore di prugne, una straordinaria combinazione di frutta scura, dolcezza gourmet e una struttura compatta, nuovi aromi vengono continuamente rivelati fino al finale.

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:

Francia

Regione:

Linguadoca-Rossiglione

Produttore:

Château de la Négly

Valutazioni:

Score 20/20

Vinificazione:

in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

fino a 2040

Varietà d'uva:

70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah

Numero di articolo:

0633018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Ancely

La Clape AOP
Château la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	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.