



## 2020 La Porte du Ciel

La Clape AOP, Château la Négly

L'elisir celeste di Paux-Rosset

### Descrizione del vino:

Jean Paux-Rosset è un viticoltore orgoglioso della sua professione. Ha trasformato La Clape in una prestigiosa regione vinicola francese. Questo blend di Syrah e Grenache, chiamato La Porte du Ciel, ha il carattere del suo produttore ed è disponibile solo in quantità strettamente limitate.

### Nota di degustazione:

Una nota di mineralità e salinità arricchisce il bouquet con intense note di ribes nero, grafite e pepe. Al palato è setoso e vellutato e rivela un'incredibile concentrazione. 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.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Château de la Négly
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 97–100/100, Parker 96–98/100, Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah, Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	1446820

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### La Porte du Ciel

La Clape AOP  
Château la Négly

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 97–100/100, Parker 96–98/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah, Grenache
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.