



2014 Le Pavillon

Pays d'Oc IGP, Domaine de Boède

Aus den Kellern des berühmten Chateau de la Négly.

Nota di degustazione:

Tiefes rubin- bis granatro, feinwürziger, intensiver Kräuterduft, Pfeffer sowie reife schwarze Früchte. Am Gaumen mit recht intensiver schwarzer Beerenfrucht, Thymian, orientalische Gewürze, Nelken, Muskat und erneut Pfeffer. In seiner Klasse mit sehr guter Dichte und Konzentration, mittlerer bis kräftiger Körper, recht langer Nachhall am Gaumen. Die Tannine sind samtig und angenehm und machen den Wein zu einem echten Value for money.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Consigli per il consumo:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Score 17/20
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2018
Varietà d'uva:	40% Syrah, 25% Alicante, 15% Grenache, 10% Cinsault, 10% Carignan
Numero di articolo:	0212614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Pavillon

Pays d'Oc IGP
Domaine de Boède

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	40% Syrah, 25% Alicante, 15% Grenache, 10% Cinsault, 10% Carignan
Maturità:	Jetzt bis 2018
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren