



2019 L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Mourvèdre nobile dalla posizione migliore

Descrizione del vino:

Claude Gros è solito centrare il bersaglio con i clienti di Mövenpick, come fa con L'Ancely, un Mourvèdre da vigneto singolo proveniente dalla barrique. Combina la ricchezza sontuosa di un californiano, la finezza di uno Châteauneuf e la complessità di un Ribera del Duero. L'Ancely è certamente uno dei migliori vini che il sud della Francia ha attualmente da offrire.

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, Jeb Dunnuck 96–98/100, Parker 95/100
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2042
Varietà d'uva:	Mourvèdre, Grenache
Numero di articolo:	0633019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Ancely

La Clape AOP
Château la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, Jeb Dunnuck 96–98/100, Parker 95/100
Varietà d'uva:	Mourvèdre, Grenache
Maturità:	fino a 2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
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.