



2021 Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Produit par Claude Gros et issu d'une parcelle unique du Sud de la France

Description:

Le domaine est situé aux confins du massif de la Clape, à proximité immédiate du Château de la Négly. Sur 25 hectares, on y produit des vins prestigieux de caractère. Les sols riches donnent naissance à des vins rouges opulents, fruités et très expressifs, qui obtiennent régulièrement d'excellentes notes.

Note de dégustation:

Pourpre presque noir, parfum intense et typique de baies noires et de saveurs du sud de la France. En bouche, une habituelle texture dense, de l'ampleur et de la puissance, tout en préservant fraîcheur et vivacité. Un vin séduisant avec un fruit riche et délicieux rappelant les mûres, les myrtilles, les cerises noires et des saveurs extrêmement délicates d'herbes et de tapenade d'olives noires. Pression et persistance énormes, des tannins souples et soyeux, une finale intense avec du chocolat noir et un soupçon de caramel.

Accompagne idéale:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Négly
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Référence:	0628821

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.