



2019 La Porte du Ciel

La Clape AOP, Château la Négly

Uno dei più grandi vini francesi

Descrizione del vino:

Viti di Syrah e Grenache di oltre 30 anni conferiscono a La Porte du Ciel il suo carattere unico.

Nota di degustazione:

Colore quasi nero. Una nota di mineralità e salinità arricchisce il bouquet con intense note di ribes nero, grafite, pepe e liquirizia. Al palato, setoso e vellutato, rivela un'incredibile concentrazione pur conservando freschezza e vivacità. 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. Tanto di cappello al geniale enologo Claude Gros!

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:	Jeb Dunnuck 97-99/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Numero di articolo:	1446819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Porte du Ciel

La Clape AOP
Château la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97–99/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi 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.