



Le Pavillon

Pays d'Oc IGP, Domaine de Boède

Vollmundiges Rotwein-Feeling zum kleinen Preis

Beschreibung:

Le Pavillon ist der kleine Bruder des Les Grès von der Domaine Boède, die am Fuße des Clape-Gebirges in unmittelbarer Nähe zum berühmten Château de la Negly liegt. Bei der Vinifikation dieses herrlichen Rotweines lässt der Besitzer die gleiche Sorgfalt walten wie bei seinen Top-Gewächsen. Nach der Handlese der Trauben wird die fruchtbetonte Cuvée 5 Monate im Barrique ausgebaut. Bei dieser Qualität und diesem Preis am besten kistenweise bevorraten.

Degustationsnotiz:

(st) Sattes Weinrot mit violetterm Schimmer. Waldbeeriges Fruchtbouquet mit Brombeeren in etlichen Facetten, auch Heidelbeeren, dunklen Kirschen und süße Pflaumen. Samtige Textur im saftigen Gaumen, viel Primärfrucht von dunklen Beeren und konzentrierten Pflaumen, verführerisch süß und druckvoll fleischig zugleich. Gute Balance zwischen Syrah-Würze und Südfrankreich-Wärme, verschwenderische Frucht und enormer Trinkgenuss bis am Schluss.

Passt zu:

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine de Boède

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): Syrah, Carignan, Cinsault

Artikelnummer: 0212624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Pavillon

Pays d'Oc IGP
Domaine de Boède

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Syrah, Carignan, Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.