



La Falaise

La Clape AOP, Château la Négly

Le vin flatteur du Château de la Négly

Beschreibung:

Le Château de la Négly est une adresse renommée dans le sud de la France, située à environ 20 kilomètres à l'est de Narbonne. Ici, au cœur du cru La Clape, la famille Paux-Rosset produit des vins expressifs aux accents méditerranéens. Leur fierté est le La Falaise, un vin puissant et fruité, issu d'un vignoble situé directement au château.

Degustationsnotiz:

Rouge foncé intense, centre pourpre. Bouquet persistant de prunes mûres et de figues séchées, sur de douces épices. Joli fruit bien présent dans la bouche gourmande aux arômes de myrtilles sucrées, de mûres et de cerises noires, où viennent se marier harmonieusement les épices typiques de La Clape, clou de girofle et cannelle. Le bois parfaitement intégré témoigne d'un grand savoir-faire, les tannins tendres et veloutés apportent une note chocolatée supplémentaire. La magnifique complexité de fruits accompagne l'incomparable chaleur de la Négly dans la longue finale.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Produzent: Château la Négly

Vol. alcool: 15.0%

Artikelnummer: 0159824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château la Négly

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | France |
| Notation: | Score 19/20 |
| Vol. alcool: | 15.0% |
| Servier: | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter. |