MÖVENPICK
VINS




# La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

La fraîcheur méditerranéenne de Château la Négly

**Description:**
Les vignobles de La Brise Marine surplombent la Méditerranée, et cette influence maritime se retrouve clairement dans le vin. Le Bourboulenc apporte fraîcheur et sapidité à la cuvée, complétées par l'ampleur de la Roussanne, du Grenache Blanc, du Rolle et de la Clairette. Épicé, juteux et doté d'une acidité modérée, le vin séduit par son fruit, ses délicates notes iodées et salines ainsi que par son caractère résolument méditerranéen: un vin blanc de caractère offrant un excellent rapport qualité-prix.

**Profile aromatique:**
Jaune lumineux, centre clair. Gelée de coing et pêche blanche dans le nez fruité, aux touches de citron vert et d'ananas frais. L'attaque vivifiante révèle une superbe alchimie entre la fraîcheur des agrumes et la douceur de la pêche, sur des arômes de fruits blancs et jaunes, de monarde et de groseilles à maquereau, à la fois élégant et gourmand, il développe sans cesse de nouvelles facettes, juteux et crémeux jusque dans la finale de marquée par le raisin.

**Va bien avec:**
Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

**Température:**
Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Producteur:** | Château la Négly |
| **Fabrication:** | 6 Mois en Cuve ciment |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Teneur en alcool:** | 13.0% |
| **Prêt à boire:** | À l'apogée |
| **Raisins:** | 60% Bourboulenc, 15% Roussanne, 10% Grenache Blanc, 10% Rolle (Vermen Clairette |
| **N° article:** | 0989225 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

## La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Classifications:** | Score 18/20 |
| **Raisins:** | 60% Bourboulenc, 15% Roussanne, 10% Grenache Blanc, 10% Rolle (Vermentino), 5% Clairette |
| **Prêt à boire:** | À l'apogée |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Fabrication:** | 6 Mois en Cuve ciment |
| **Teneur en alcool:** | 13.0% |
| **Température:** | Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch