



La Falaise

La Clape AOP, Château de 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 pourpre intense. Bouquet de mûres, de cassis et de réglisse avec des nuances toastée et une fine note salée. De très fine texture, il est encore jeune et un peu fougueux et se développera rapidement, beaucoup de fruits, belle rondeur, explosion de prunes, de mûres, de myrtilles, de cassis et de figues séchées. Belles et attrayantes saveurs épicées de fines herbes, beaucoup de poivre, de réglisse et une fraîcheur minérale du terroir. La barrique est sublimement intégrée, les tanins sont veloutés et mûrs, comme toujours d'une solide qualité !

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 de la Négly

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 45% Syrah, 35% Grenache, 20% Mourvèdre

Artikelnummer: 0159817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château de la Négly

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	45% Syrah, 35% Grenache, 20% Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
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.