



La Falaise

La Clape AOP, Château la Négly

Un vin flatteur issu d'une parcelle unique

Beschreibung:

C'est au coeur du terroir de La Clape que la famille Paux-Rosset produit des vins méditerranéens très puissants. Le très fruité La Falaise est sa grande fierté. Servez cette bouteille à vos invités, nous vous assurons que personne ne sera déçu! C'est le «Ribera del Duero» du sud de la France.

Degustationsnotiz:

Pourpre noir intense. Bouquet fruité unique avec une belle note toastée de chocolat, des cerises amarena, des mûres, du jus de sureau, également de la liqueur de prune et du pain d'épices. Attaque veloutée avec une énorme intensité de fruit et la chaleur unique de la Négly, une incroyable douceur d'extrait et des tannins parfaitement intégrés, à la fois souple et montrant d'infinies réserves, tarte aux prunes et cerises à la cannelle, toujours accompagnées d'amandes caramélisées et de pralinés, finale inoubliable qui persiste pendant de longues minutes.

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

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

Artikelnummer: 0159819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2032
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.