



La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Un vin flatteur issu d'une parcelle unique du Sud de la France

Beschreibung:

C'est au coeur du Languedoc, sur le 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:

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 de la Négly

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2038

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

Artikelnummer: 0159823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château de la Négly

Herkunft:	France
Notation:	Vinous 91/100, James Suckling 90/100, Wine Spectator 89/100, Score 19/20
Cépage(s):	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2038
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.