

La Côte

La Clape AOP, Château la Négly

Un Négly pour de toutes les occasions

Beschreibung:

Le vin le plus simple du Château de la Négly est très convaincant. Avec ses arômes délicats de fruits rouges et ses tannins soyeux, il convient à toutes les occasions et plait à tout le monde.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable. Mûres sucrées et pruneaux dans le nez complexe, sur des touches de gianduja et de cerises noires. Attaque élégante, souple et juteuse, marquée par les fruits noirs, sur une jolie douceur chocolatée, tannins souples et extrait bien soutenu, généreux et d'une agréable fraîcheur, puissance du fruit jusque dans la finale de baies noires

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dûre ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Produzent: Château la Négly Elevage: en Barrique Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

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

Artikelnummer: 0645320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Côte

La Clape AOP Château la Négly

Herkunft: France **Notation:** Score 18/20

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

A boire: jusqu'en 2030 Weinbau: Traditionnelle Elevage: en Barrique Vol. alcool: 14.5%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.