



La Côte

La Clape AOP, Château la Négly

Un Négly pour de toutes les occasions

Description:

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.

Profil aromatique:

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 dure 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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Producteur: Château la Négly

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

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

N° article: 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: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.