



La Côte

La Clape AOP, Château la Négly

Tout simplement grandiose

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 un nez complexe, aux notes de gianduja et de cerises noires. L'attaque élégante, juteuse et souple est marquée par les fruits noirs et s'accompagne d'une séduisante douceur chocolatée, tannins souples et bien soutenus, généreux et d'une agréable fraîcheur, magnifique puissance fruitée 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.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: France

Produzent: Château la Négly

Elevage: 12 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2032

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

Artikelnummer: 0645322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Côte

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	France
Notation:	Parker 89/100, Decanter 89/100, Score 18/20
Cépage(s):	Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.