



La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Assemblage blanc du Languedoc

Beschreibung:

Un vin blanc élevé en barriques, crémeux et opulent, qui accompagne à merveille vos repas.

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Séduisant bouquet fruité aux notes complexes de poires et d'ananas sur des touches de vanille et de chocolat blanc. La bouche délicatement crémeuse est harmonieuse et à nouveau marquée par les fruits, maintenant également de la gelée de raisin et de la pêche blanche, un vin blanc du Sud de la France vivifiant et charnu avec le charme bourguignon.

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Domaine la Négly

Elevage: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): Marsanne, Chardonnay

Artikelnummer: 0846019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Marsanne, Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés