



La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Fraîcheur et gourmandise: un vin envoûtant du Sud de la France

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Jaune intense aux reflets dorés. La vanille marque le nez aux notes de poires et d'ananas, sur des touches de nougat aux amandes et de gelée de coing. Palais tendre et onctueux avec une jolie note de moka, bel équilibre entre la fraîcheur du gingembre et la douceur mielleuse, arômes délicats de poires et de bonbons à la pêche, délicieuse amplitude jusqu'à la dernière gorgée. Un vin du Midi enchanteur avec la fraîcheur du fruit et de riches notes de massepain.

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): Grenache Gris, Marsanne

Artikelnummer: 0846020

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):	Grenache Gris, Marsanne
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés