



La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Le La Falaise blanc!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Jaune intense aux reflets dorés. Poires et ananas dans le nez vanillé, aux touches de nougat aux amandes et de gelée de coing. Palais délicatement crémeux avec une jolie note de moka, agréable équilibre entre la fraîcheur du gingembre et une douceur de miel, poires vanillées et bonbons à la pêche, plaisante amplitude jusqu'à la dernière gorgée.

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: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): Chardonnay, Grenache Gris, Sauvignon Gris, Petit Manseng

Artikelnummer: 0846023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

| | |
|---------------------|---|
| Herkunft: | France |
| Notation: | Vinous 91/100, Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | Chardonnay, Grenache Gris, Sauvignon Gris, Petit Manseng |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 6 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.5% |
| Servier: | Frais, entre 9 et 12 degrés |