



## La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Fraîcheur iodée à petit prix

### **Beschreibung:**

Les vignobles du La Brise Marine ont vue sur la mer et donnent naissance à un grand vin typique de la Méditerranée: notes épicées, acidité discrète, arômes fruités irrésistibles et nuances salines. Parfait pour accompagner crustacés, fruits de mer, currys et pizzas.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune clair. Les fruits et la minéralité se marient merveilleusement dans le joli bouquet de raisin blanc et de melon, de litchi et de fleurs d'amandier. Belle harmonie entre les fruits blancs et la fraîcheur stimulante des agrumes dans la bouche élégante, agréable amplitude et miel de fleurs en milieu de bouche, opulents arômes de melons et de poires jusque dans la finale tendre et fruitée.

### **Accompagne idéalement:**

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

**Pays d'origine:** France

**Produzent:** Château la Négly

**Elevage:** 3 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** Roussanne, Bourboulenc, Clairette

**Artikelnummer:** 0989220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP  
Château la Négly

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Roussanne, Bourboulenc, Clairette
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés