



La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Le Midi selon Jean Paux-Rosset

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 vif, clair au centre. Gelée de coing et pêche blanche dans le nez fruité, avec également des touches de citron vert et d'ananas frais. Attaque vive avec une magnifique interaction entre la fraîcheur des agrumes et la douceur de la pêche, notes variées de fruits blancs et jaunes, ainsi que des nuances de monarde et de groseille à maquereau. A la fois élégant et facile à boire, il révèle constamment de nouveaux arômes, juteux et crémeux jusque dans la finale aux arômes de raisin.

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 Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2026

Cépage(s): Roussanne, Bourboulenc

Artikelnummer: 0989221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	Roussanne, Bourboulenc
A boire:	jusqu'en 2026
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés