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 lumineux, centre clair. Gelée de coing et pêche blanche dans le nez fruité, aux touches de citron vert et d'ananas frais. L'attaque vivifiante révèle une superbe alchimie entre la fraîcheur des agrumes et la douceur de la pêche, sur des arômes de fruits blancs et jaunes, de monarde et de groseilles à maquereau, à la fois élégant et gourmand, il développe sans cesse de nouvelles facettes, juteux et crémeux jusque dans la finale de marquée par le 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:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Bourboulenc, Roussanne
Artikelnummer:	0989223

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):	Bourboulenc, Roussanne
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch