



## La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Un vignoble avec vue sur la mer

### 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:** 4 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 100% Bourboulenc

**Artikelnummer:** 0989224

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **La Brise Marine Blanc**

La Clape Languedoc AOP  
Château la Négly

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Bourboulenc
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés