



La Naticce

Rosé Languedoc AOP, Château la Négly

Découverte du Château La Négly

Beschreibung:

Un rosé du Sud de la France à l'équilibre parfait.

Degustationsnotiz:

Rosé clair aux reflets grenadine. Framboises et pêches rouges dans le nez fruité, sur des notes de monarde et de pamplemousse rose. Palais onctueux, mêlant harmonieusement les fruits rouges, la fraîcheur des agrumes et une minéralité délicatement épicée, un rosé aux nuances de fraises et de groseilles rouges, gourmand et vif jusqu'en finale.

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Château la Négly

Elevage: 4 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah

Artikelnummer: 1103824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Naticce

Rosé Languedoc AOP
Château la Négly

| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| Herkunft: | France |
| Notation: | Score 18/20 |
| Cépage(s): | Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah |
| A boire: | À l'apogée |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 4 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 12.5% |
| Servier: | Frais, entre 9 et 12 degrés |