



2012 Villamanda

Côteaux du Languedoc AOP, Château de la Négly SCEA

Un vin rouge rare de Jean Paux-Rosset. Quantité limitée à environ 500 bouteilles!

Note de dégustation:

Pourpre presque noir, arômes au nez et en bouche incroyablement généreux de cerises noires, de groseilles, de mûres, de thym, de romarin et de pain grillé. Malgré un corps opulant et une importante concentration, il fait preuve de pureté, de beaucoup de finesse et d'élégance une fois servi, et dévoile des tanins de velours. Déjà maintenant un véritable plaisir à boire ce qui dénote un très bon potentiel de maturation en bouteille, à condition de pouvoir attendre.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Négly
Notation(s):	Parker 93-95/100, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Référence:	0867112

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Villamanda

Côteaux du Languedoc AOP
Château de la Négly SCEA

Origine: France
Notation(s): Parker 93-95/100, Score 19/20
Cépage(s): Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.