2011 L'Ancely

La Clape Languedoc AOC, Château la Négly

L'un des meilleurs crus du Château de la Négly, au potentiel de garde énorme.

Description:
L'un des fleurons du Château de la Négly. Se boit dès maintenant et reste très prometteur.
Note de dégustation:
Rouge puissant. Bouquet spectaculaire typique du cépage, aux parfums de cerises noires, de cassis, de chocolat noir, d'épices et de pierres concassées. En bouche c'est un vin de haut vol, d'un hédonisme totalement décadent : concentration, densité et opulence; bien charpenté avec un bouquet incroyable de fruits bien mûrs et de tannins de velours ultra mûrs et gras qui lui garantissent un bel avenir. Composé à quasiment 100% de mourvèdre et vendangé tardivement fin octobre, il est à la fois puissant et équilibré. C'est un des plus grands vins de ce fascinant Sud de la France.
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'accomode 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 96/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah
Référence:	0633011

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Ancely

La Clape Languedoc AOC
Château la Négly

Origine:	France
Notation(s):	Parker 96/100
Cépage(s):	70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 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.

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