



## 2010 La Porte du Ciel

Coteaux du Languedoc AOC, Château la Négly

L'un des plus grands vins de 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'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):**

**Vol. alcool:**

15.0 %

**Apogée:**

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Référence:**

1446810

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **La Porte du Ciel**

Coteaux du Languedoc AOC  
Château la Négly

**Origine:** France

**Notation(s):**

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**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.