

## 2016 La Falaise Blanc

Languedoc AOP, Château la Négly

Le La Falaise blanc!

**Description:**

Un vin blanc élevé en barriques, crémeux et opulent, qui accompagne à merveille vos repas.

**Accompagne idéale:**

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Château de la Négly
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 93/100, Parker 92+/100
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	Marsanne, Roussanne
<b>Référence:</b>	0846016



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

Taille: A7 74x105

### **La Falaise Blanc**

Languedoc AOP  
Château la Négly

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 93/100, Parker 92+/100
<b>Cépage(s):</b>	Marsanne, Roussanne
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés