



2016 La Falaise Blanc

Languedoc AOP, Château de 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

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Falaise Blanc

Languedoc AOP
Château de la Négly

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