



2015 Villamanda

Côteaux du Languedoc AOP, Château de la Négly SCEA

L'icône moderne de la Négly

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 94–96/100, Score 19/20
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Référence:	0867115

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 94–96/100, Score 19/20
Apogée: jusqu'en 2035
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.