



## 2015 Villamanda

Côteaux du Languedoc AOP, Château la Négly

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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Château de la Négly
<b>Notation(s):</b>	Parker 94–96/100, Score 19/20
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Référence:</b>	0867115

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

Taille: A7 74x105

### **Villamanda**

Côteaux du Languedoc AOP  
Château la Négly

**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.