



## 2017 La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Le vin flatteur du Château de la Négly

### Description:

C'est au cœur du terroir de La Clape que la famille Paux-Rosset produit des vins méditerranéens merveilleusement expressifs et puissants. Issu d'une parcelle jouxtant le château, le La Falaise, un vin puissant au fruité intense, fait toute la fierté de la famille.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre intense. Bouquet de mûres, de cassis et de réglisse avec des nuances toastée et une fine note salée. De très fine texture, il est encore jeune et un peu fougueux et se développera rapidement, beaucoup de fruits, belle rondeur, explosion de prunes, de mûres, de myrtilles, de cassis et de figues séchées. Belles et attrayantes saveurs épicées de fines herbes, beaucoup de poivre, de réglisse et une fraîcheur minérale du terroir. La barrique est sublimement intégrée, les tanins sont veloutés et mûrs, comme toujours d'une solide qualité !

### 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>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	45% Syrah, 35% Grenache, 20% Mourvèdre
<b>Référence:</b>	0159817

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

Taille: A7 74x105

### **La Falaise**

La Clape AOP  
Château de la Négly

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 45% Syrah, 35% Grenache, 20% Mourvèdre  
**Apogée:** jusqu'en 2029  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**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  
décanner.