



2018 La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Un vignoble avec vue sur la mer

Note de dégustation:

Jaune vif. Bouquet frais aux notes exotiques de mangue, de pêche blanche et de pamplemousse avec un soupçon d'amande. Puissant, généreux et épicé en bouche. Bonne complexité, longueur et amplitude, la note minérale offre un mariage réussi plein de vivacité. Arômes corsés de fruits exotiques, melon et zeste d'orange. Finale assez longue pleine de tension et de caractère, une très belle valeur prix-plaisir.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Négly
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	3 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	60% Roussanne, 40% Bourboulenc
Référence:	0989218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Origine:	France
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	60% Roussanne, 40% Bourboulenc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés