



2016 La Porte du Ciel

La Clape AOP, Château de La Négly

Un vin du Midi de classe mondiale 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):	Jeb Dunnuck 99/100, Parker 97/100, Falstaff 98/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	Syrah, Grenache
Référence:	1446816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Porte du Ciel

La Clape AOP
Château de La Négly

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 99/100, Parker 97/100, Falstaff 98/100
Cépage(s): Syrah, Grenache
Apogée: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5 %
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.