



2018 La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Nouveau superbe millésime de ce chef- d'oeuvre

Description:

C'est au coeur 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, ce La Falaise, un vin puissant au fruité intense, fait la fierté de la famille. Le millésime 2018 figure clairement parmi les plus illustres de ces 20 dernières années.

Note de dégustation:

Robe rouge pourpre intense, presque noire. «Killer-Bouquet» (Parker) de mûres, de cassis, de réglisse, de viande grillée et de pierre concassée. Encore un "Grand Vin", avec de la rondeur et de la richesse, un fruit délicieux sous forme de mûres sucrées, de myrtilles, de cassis, de prunes confites et de figes sèches. Ce fruit exubérant est parfaitement équilibré grâce à la touche Négly typique du terroir de La Clape avec ses arômes de réglisse, de poivre, d'herbes sauvages et sa fraîcheur fine et minérale. Finale longue, tannins veloutés et doux, comme toujours d'une grande 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.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Négly
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan
Référence:	0159818

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): Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s): Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan
Apogée: jusqu'en 2030
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
déguster.