



2016 L'Ancely

La Clape AOP, Château de la Négly

Un Mourvèdre star du Languedoc!

Description:

L'un des fleurons du Château de la Négly. Se boit dès maintenant et reste très prometteur.

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):	
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Cépage(s):	Mourvèdre, Grenache, Syrah
Référence:	0633016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Ancely

La Clape AOP
Château de la Négly

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): Mourvèdre, Grenache, Syrah
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 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
décanner.