



## 2019 La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Fraîcheur iodée à petit prix

### Description:

Les vignobles du La Brise Marine ont vue sur la mer et donnent naissance à un grand vin typique de la Méditerranée: notes épicées, acidité discrète, arômes fruités irrésistibles et nuances salines. Parfait pour accompagner crustacés, fruits de mer, currys et pizzas.

### Note de dégustation:

Jaune éclatant. Fraîcheur saline dans le bouquet aux notes exotiques de mangue, de pamplemousse, de pêche blanche et d'épices. Puissant et incroyablement juteux avec des notes iodées et minérales qui donnent un grand coup de fouet à la bouche ample et complexe. Opulence de fruits exotiques, de melon et de zeste d'orange. Finale merveilleusement persistante et stimulante.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Château de la Négly
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	Roussanne, Bourboulenc
<b>Référence:</b>	0989219

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

Taille: A7 74x105

### **La Brise Marine Blanc**

La Clape Languedoc AOP  
Château la Négly

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