



2018 La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP, Château la Négly

Le La Falaise blanc!

Description:

Un vin blanc élevé en barriques, crémeux et opulent, qui accompagne à merveille vos repas.

Note de dégustation:

Jaune intense. Le bouquet est dominé par des nuances de pistaches grillées et d'amandes avec des touches de litchi. A la fois puissant et juteux, épicé, vif et très soyeux. Un assemblage impressionnant de Marsanne et de Chardonnay, mariant la gourmandise des fruits, ananas, pêche avec de subtiles notes d'agrumes, les épices du sud et un délicat toasting rappelant la brioche et apportant beaucoup d'intensité. Expressif et long en finale, un vrai délice en accompagnement de nombreux plats - à essayer absolument !

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Languedoc-Roussillon

Producteur:

Château de la Négly

Notation(s):

Parker 90/100

Elevage:

10 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2025

Cépage(s):

Chardonnay, Marsanne, Petit Manseng, Sauvignon Gris

Référence:

0846018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP

Château la Négly

Origine:	France
Notation(s):	Parker 90/100
Cépage(s):	Chardonnay, Marsanne, Petit Manseng, Sauvignon Gris
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés