



## 2020 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 clair. Les fruits et la minéralité se marient merveilleusement dans le joli bouquet de raisin blanc et de melon, de litchi et de fleurs d'amandier. Belle harmonie entre les fruits blancs et la fraîcheur stimulante des agrumes dans la bouche élégante

**Accompagne idéale:**

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

**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 Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	Roussanne, Bourboulenc, Clairette
<b>Référence:</b>	0989220

## 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, Clairette
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés