



# 2020 Chardonnay

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Un Chardonnay fruité du Sud de la France

### **Description:**

Le Languedoc possède une histoire viticole vieille de 2500 ans. Le domaine La Négly se situe dans la région enchanteresse du massif de la Clape, au bord de la Méditerranée. Ici, les écarts de températures et la douce brise marine offrent à la vigne les conditions parfaite pour s'épanouir. Ce Chardonnay séduit par son élégance et son homogénéité.

#### Note de dégustation:

Jaune clair aux reflets vert tilleul. Du coing et de douces notes de miel d'acacia rehaussent le nez séduisant de fleurs de pêches et de poires. Attaque vive dans la bouche fruitée et juteuse, crémeuse et délicate, aux arômes de gelée de coing et de groseilles blanches, un délice jusqu'à la dernière gorgée.

### 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

Pays d'origine: France

Région:Languedoc-RoussillonProducteur:Château de la Négly

Notation(s): Score 18/20

**Elevage:** 3 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2025

Cépage(s): Chardonnay, Sauvignon Blanc

**Référence:** 0997620



# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Chardonnay

Pays d'Oc IGP Domaine la Négly

Origine: France
Notation(s): Score 18/20

Cépage(s): Chardonnay, Sauvignon Blanc

Apogée:jusqu'en 2025Viticulture:TraditionnelleElevage:3 Mois en Cuve inox

**Vol. alcool:** 13.0 %

Service: Frais, entre 8 et 10 degrés