



2020 La Natrice

Rosé Languedoc AOP, Château la Négly

Découverte du Château La Négly

Description:

Un rosé du Sud de la France à l'équilibre parfait.

Note de dégustation:

Rosé clair. Monarde et pêche dans le nez fruité aux notes de framboises et de grenadine. Bouche juteuse, bel équilibre entre le fruit, la douceur et la puissance, sur une subtile minéralité, une acidité vive et de merveilleux arômes de pêche jusqu'à la dernière gorgée.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Négly
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	Cinsault, Syrah, Grenache
Référence:	1103820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Natice

Rosé Languedoc AOP
Château la Négly

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	Cinsault, Syrah, Grenache
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés