



2019 La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Assemblage blanc du Languedoc

Description:

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

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Séduisant bouquet fruité aux notes complexes de poires et d'ananas sur des touches de vanille et de chocolat blanc. La bouche délicatement crémeuse est harmonieuse et à nouveau marquée par les fruits, maintenant également de la gelée de raisin et de la pêche blanche, un vin blanc du Sud de la France vivifiant et charnu avec le charme bourguignon.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Marsanne, Chardonnay
Référence:	0846019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Marsanne, Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés