



2019 La Côte

La Clape AOP, Château la Négly

Tout simplement grandiose

Description:

Le vin le plus simple du Château de la Négly est très convaincant. Avec ses arômes délicats de fruits rouges et ses tannins soyeux, il convient à toutes les occasions et plaît à tout le monde.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable. Mûres sucrées et pruneaux dans un nez complexe, aux notes de gianduja et de cerises noires. L'attaque élégante, juteuse et souple est marquée par les fruits noirs et s'accompagne d'une séduisante douceur chocolatée, tannins souples et bien soutenus, généreux et d'une agréable fraîcheur, magnifique puissance fruitée jusqu'à la finale de baies noires.

Accompagne idéale:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:

France

Région:

Languedoc-Roussillon

Producteur:

Château de la Négly

Notation(s):

Score 18/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

30% Carignan, 30% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre

Référence:

0645319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Côte

La Clape AOP
Château la Négly

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	30% Carignan, 30% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.