



2020 La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Fraîcheur et gourmandise: un vin envoûtant du Sud de la France

Description:

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

Note de dégustation:

Jaune intense aux reflets dorés. La vanille marque le nez aux notes de poires et d'ananas, sur des touches de nougat aux amandes et de gelée de coing. Palais tendre et onctueux avec une jolie note de moka, bel équilibre entre la fraîcheur du gingembre et la douceur mielleuse, arômes délicats de poires et de bonbons à la pêche, délicieuse amplitude jusqu'à la dernière gorgée. Un vin du Midi enchanteur avec la fraîcheur du fruit et de riches notes de massepain.

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):	Chardonnay, Grenache Gris
Référence:	0846020

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):	Chardonnay, Grenache Gris
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés