



## 2020 La Côte

La Clape AOP, Château la Négly

Un Négly pour de toutes les occasions

### 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 le nez complexe, sur des touches de gianduja et de cerises noires. Attaque élégante, souple et juteuse, marquée par les fruits noirs, sur une jolie douceur chocolatée, tannins souples et extrait bien soutenu, généreux et d'une agréable fraîcheur, puissance du fruit jusque dans 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Château de la Négly
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre
<b>Référence:</b>	0645320

## 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):** Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.