



2021 La Naticte

Rosé Languedoc AOP, Château la Négly

Rosé emblématique du Château la Négly

Description:

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

Note de dégustation:

Rose clair avec des reflets grenadine. Framboises et pêches rouges dans le nez fruité, sur des touches de monarde et de pamplemousse rose. Palais crémeux, agréable alternance entre fruits rouges, fraîcheur des agrumes et minéralité délicatement épicée, fraises et des groseilles rouges, un rosé de plaisir vivifiant jusqu'en finale.

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):	Parker 92/100, Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	Cinsault, Syrah, Grenache
Référence:	1103821

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):	Parker 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	Cinsault, Syrah, Grenache
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés