



2016 La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Le vin flatteur du Château de la Négly

Description:

C'est au coeur du terroir de La Clape que la famille Paux-Rosset produit des vins méditerranéens merveilleusement expressifs et puissants. Issu d'une parcelle jouxtant le château, ce La Falaise, un vin puissant au fruité intense, fait toute la fierté de la famille. Le millésime 2016 figure clairement parmi les meilleurs des 20 dernières années. Disponible en quantité limitée et épuisé au domaine.

Note de dégustation:

Pourpre opaque, presque noir. Opulence de fruit sur des nuances de mûres bien sucrées et de cassis, de réglisse et de grillades épicées, ainsi qu'une belle veine minérale. Parker le désigne comme un „killer bouquet“ et nous le rejoignons tout à fait. Un réel « big wine » avec sa richesse et son corps plein de rondeur, un fruité incroyablement complexe sur une explosion de myrtilles, de mûres, de prunes, de cassis et de figes sèches. Ce fruité opulent et gourmand se marie magnifiquement aux notes de terroir de la Clape, faites de réglisse, de poivre, d'herbes sauvages et d'une belle fraîcheur minérale. La barrique est parfaitement intégrée, les tannins moelleux et veloutés, comme toujours d'une solide qualité. Il surpasse même le génial 2015 – certainement un de meilleurs Falaise jamais produits !

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Négly
Notation(s):	Score 19/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0159816075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château de la Négly

Origine: France
Notation(s): Score 19/20
Traubensorte(en): 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
déguster.