



## 2020 La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Un vin flatteur issu d'une parcelle unique

### Description:

C'est au coeur du terroir de La Clape que la famille Paux-Rosset produit des vins méditerranéens très puissants. Le très fruité La Falaise est sa grande fierté. Servez cette bouteille à vos invités, nous vous assurons que personne ne sera déçu! C'est le «Ribera del Duero» du sud de la France.

### Note de dégustation:

Rouge foncé intense, centre pourpre. Bouquet persistant de prunes mûres et de figues séchées, sur de douces épices. Joli fruit bien présent dans la bouche gourmande aux arômes de myrtilles sucrées, de mûres et de cerises noires, où viennent se marier harmonieusement les épices typiques de La Clape, clou de girofle et cannelle. Le bois parfaitement intégré témoigne d'un grand savoir-faire, les tannins tendres et veloutés apportent une note chocolatée supplémentaire. La magnifique complexité de fruits accompagne l'incomparable chaleur de la Négly dans la longue finale.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Château de la Négly
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 93–95/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	Syrah, Grenache, Mourvèdre
<b>Référence:</b>	0159820

## 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):** Jeb Dunnuck 93–95/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** Syrah, Grenache, Mourvèdre  
**Apogée:** jusqu'en 2034  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 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.