



2021 La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Le vin flatteur du Château de la Négly

Description:

C'est au cœur 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, le La Falaise, un vin puissant au fruité intense, fait toute la fierté de la famille.

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.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Négly
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
Référence:	0159821

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
Cépage(s):	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2036
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 décanner.