



2022 La Natic

Rosé Languedoc AOP, Château la Négly

Découverte du Château La Négly

Description:

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

Note de dégustation:

Rosé clair aux reflets grenadine. Framboises et pêches rouges dans le nez fruité, sur des notes de monarde et de pamplemousse rose. Palais onctueux, mêlant harmonieusement les fruits rouges, la fraîcheur des agrumes et une minéralité délicatement épicée, un rosé aux nuances de fraises et de groseilles rouges, gourmand et vif 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):	Score 18/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	Syrah, Grenache Gris, Cinsault, Mourvèdre
Référence:	1103822

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):	Score 18/20
Cépage(s):	Syrah, Grenache Gris, Cinsault, Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés