



2022 Chardonnay

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Un Chardonnay fruité du Sud de la France

Description:

Le Languedoc possède une histoire viticole vieille de 2500 ans. Le domaine La Négly se situe dans la région enchantée du massif de la Clape, au bord de la Méditerranée. Ici, les écarts de températures et la douce brise marine offrent à la vigne les conditions parfaite pour s'épanouir. Ce Chardonnay séduit par son élégance et son homogénéité.

Note de dégustation:

Jaune clair aux reflets vert tilleul. Nez séduisant de pêche et de fleurs de poirier, sur des notes coing et de douces nuances de miel d'acacia. Attaque dansante dans un palais fruité et juteux, d'une fluidité délicatement crémeuse, avec des arômes de gelée de coing et de groseilles blanches, un vin blanc de plaisir jusque à la dernière gorgée.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Négly
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Référence:	0997622

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés