



2019 L'Ancely

La Clape AOP, Château la Négly

Mourvèdre raffiné issu des meilleurs terroirs

Description:

L'un des fleurons du Château de la Négly. Se boit dès maintenant et reste très prometteur.

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond, centre noir. La belle minéralité du mourvèdre rehausse le nez aux nuances fruitées complexes de mûres et de prunes sucrées, sur des notes de fond de sureau noir, de chocolat au poivre et de clou de girofle. L'attaque envoûtante est à la fois soyeuse et pleine de promesses, avec maintenant des arômes de cerises bien mûres, de chocolat aux raisins secs et de liqueur de prune, extraordinaire alliance entre le fruit noir, la douceur gourmande et une structure compacte, de nouveaux arômes se révèlent continuellement jusqu'en 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 20/20, Jeb Dunnuck 96–98/100, Parker 95/100
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	Mourvèdre, Grenache
Référence:	0633019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Ancely

La Clape AOP
Château la Négly

Origine:	France
Notation(s):	Score 20/20, Jeb Dunnuck 96–98/100, Parker 95/100
Cépage(s):	Mourvèdre, Grenache
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.5 %
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.