



2015 La Falaise Blanc

Languedoc AOP, Château de la Négly

Le La Falaise blanc!

Description:

Un vin blanc élevé en barriques, crémeux et opulent, qui accompagne à merveille vos repas.

Note de dégustation:

Couleur puissante et intense. Des notes de litchi agrémentent le bouquet dominé par les pistaches et les amandes. Ample et juteux en bouche, ce vin blanc du sud est incroyablement savoureux et généreux sur des arômes de pêche et d'ananas, d'agrumes, de pain grillé et d'herbes fraîches, que vient équilibrer la belle fraîcheur du terroir. Longue finale très expressive. Ce grand vin vous enchantera pour de multiples occasions, à découvrir absolument !

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Négly
Notation(s):	Parker 90/100
Elaboration:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	70% Marsanne, 30% Roussanne
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0846015075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Falaise Blanc

Languedoc AOP

Château de la Négly

Origine:	France
Notation(s):	Parker 90/100
Traubensorte(en):	70% Marsanne, 30% Roussanne
Apogée:	jusqu'en 2021
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés