



Astérides blanc

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Freschezza mediterranea in bianco

Beschreibung:

Les Astérides Blanc di Château La Négly è un vino bianco semplice ed elegante del sud della Francia, fatto per essere bevuto facilmente e goduto senza deviazioni. Nel bicchiere è luminoso e cristallino e ha un aroma invitante con note di fiori bianchi e accenti esotici di mango e frutto della passione. La cuvée combina Chardonnay, Grenache Gris e Sauvignon per creare uno stile che unisce il calore mediterraneo a contorni chiari: aromatico, vivace e vinificato con precisione, è ideale per molte occasioni – come aperitivo fresco o come accompagnamento a piatti leggeri come le capesante alla provenzale.

Degustationsnotiz:

Nel bicchiere il vino si presenta con un colore giallo limone chiaro. Al naso sprigiona eleganti aromi di fiori bianchi, accompagnati da succoso mango e esotico frutto della passione. Al palato risulta fresco e armonioso, con un finale chiaramente fruttato.

Ideale con:

Questo vino bianco mediterraneo accompagna il branzino alla griglia con finocchi con la stessa eleganza del petto di pollo con salsa al timo e limone. Si sposa altrettanto armoniosamente con il risotto allo zafferano con pomodori confit che con la borraggine, l'orata alla griglia o la tarte aux légumes méditerranéens.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine la Négly

Allevamento: 2 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 60% Chardonnay, 20% Grenache Gris, 20% Colombard

Artikelnummer: 1436825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Astérides blanc

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Chardonnay, 20% Grenache Gris, 20% Colombard
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	2 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.