MÖVENPICK
VINI



La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

La freschezza mediterranea di Château la Négly

Descrizione:
I vigneti di La Brise Marine si affacciano sul Mar Mediterraneo e questa impronta marina è chiaramente percepibile nel vino. Il Bourboulenc conferisce alla cuvée freschezza e sapidità, integrate dalla pienezza della Roussanne, del Grenache Blanc, del Rolle e della Clairette. Speziato, succoso e con un'acidità moderata, il vino si presenta seducentemente fruttato, con delicate note iodate e salate e un carattere inconfondibilmente mediterraneo: un vino bianco di grande carattere con un eccellente rapporto qualità-prezzo.

Profilo aromatico:
Giallo brillante, centro chiaro. Gelatina di mele cotogne e pesca bianca al naso, con note di lime e ananas fresco. L'attacco tonificante rivela una superba alchimia tra la freschezza degli agrumi e la dolcezza della pesca, con aromi di frutta bianca e gialla, monarda e uva spina. L'uva spina, elegante e golosa al tempo stesso, sviluppa costantemente nuove sfaccettature, succosa e cremosa fino al finale marcato dall'uva.

Abbinamenti:
Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Temperatura:
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:	Château la Négly
Produzione:	6 Mesi in Vasca di cemento
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0%
Maturità di degustazione:	Pronto da bere
Uva:	60% Bourboulenc, 15% Roussanne, 10% Grenache Blanc, 10% Rolle (Vermen Clairette
Numero articolo:	0989225

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Uva:	60% Bourboulenc, 15% Roussanne, 10% Grenache Blanc, 10% Rolle (Vermentino), 5% Clairette
Maturità di degustazione:	Pronta da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	6 Mesi in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	13.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch