



La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Il vino lusinghiero di Château de la Négly

Beschreibung:

Château de la Négly è un indirizzo rinomato nel sud della Francia, situato a circa 20 chilometri a est di Narbonne. Qui, nel cuore della zona cru La Clape, la famiglia Paux-Rosset produce vini espressivi con un tocco mediterraneo. Il loro orgoglio è il La Falaise, un vino fruttato e potente proveniente da un vigneto situato direttamente presso lo Château.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi intenso. Un bouquet di more, ribes nero e liquirizia con note di pane tostato e una sottile nota salata. Struttura molto fine, è ancora giovane e un po' grintoso e si svilupperà rapidamente, molto frutto, bella rotondità, esplosione di prugne, more, mirtilli, ribes nero e fichi secchi. Aromi attraenti e speziati di erbe fini, molto pepe, liquirizia e la freschezza minerale del terroir. La barriera è integrata in modo sublime e i tannini sono vellutati e maturi, come sempre di solida qualità!

Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Produttore: Château de la Négly

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 45% Syrah, 35% Grenache, 20% Mourvèdre

Artikelnnummer: 0159817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château de la Négly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	45% Syrah, 35% Grenache, 20% Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.