



La Falaise

La Clape AOP, Château la Négly

Un vino lusinghiero da un'unica parcella

Beschreibung:

Nel cuore del terroir di La Clape, la famiglia Paux-Rosset produce vini mediterranei molto potenti. Il fruttato La Falaise è il loro orgoglio e la loro gioia. Servite questa bottiglia ai vostri ospiti e sarete certi che nessuno rimarrà deluso! È la Ribera del Duero del sud della Francia.

Degustationsnotiz:

Nero porpora intenso. Bouquet fruttato unico con una bella nota tostata di cioccolato, amarene, more, succo di sambuco, ma anche liquore di prugne e pan di zenzero. Attacco vellutato con enorme intensità di frutto e il calore unico del Négly, incredibile morbidezza dell'estratto e tannini perfettamente integrati, entrambi duttili e con riserve infinite. Riserve infinite, crostata di prugne e ciliegie alla cannella, sempre accompagnate da mandorle caramellate e praline, finale indimenticabile che persiste per lunghi minuti.

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 la Négly

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

Artikelnummer: 0159819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.