



La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Un piacere per il palato nel sud della Francia da un singolo vigneto

Beschreibung:

Nel cuore della Linguadoca, la zona

Cru di La Clape, la famiglia

Paux-Rosset produce potenti vini mediterranei

. Il loro fiore all'occhiello è il

fruttato La Falaise. Prendete questa bottiglia quando avete ospiti, vi garantiamo che tutti ne saranno entusiasti. La \"Ribera del Duero\"

tra i vini del sud della Francia.

Degustationsnotiz:

Rosso scuro intenso con centro violaceo. Bouquet persistente di prugne mature e fichi secchi, con spezie delicate. Al palato è un frutto delizioso, con aromi dolci di mirtillo, mora e amarena e un'armoniosa miscela di spezie tipiche di La Clape, chiodi di garofano e cannella. Il legno perfettamente integrato testimonia una grande competenza, mentre i tannini morbidi e vellutati aggiungono un'ulteriore nota di cioccolato. La magnifica complessità del frutto accompagna l'incomparabile calore del Négly nel lungo finale.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2038

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

Artikelnummer: 0159823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château de la Négly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Vinous 91/100, James Suckling 90/100, Wine Spectator 89/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2038
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 decantarlo.