



La Côte

La Clape AOP, Château la Négly

Un Négly per ogni occasione

Beschreibung:

Il vino più semplice di Château de la Négly è molto convincente. Con i suoi delicati aromi di frutta rossa e i tannini setosi, è adatto a tutte le occasioni e piace a tutti.

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile. Al naso è complesso, con note di gianduia e ciliegie nere. Attacco elegante, morbido e succoso, caratterizzato da frutta nera, con una bella dolcezza cioccolatosa, tannini morbidi ed estratto ben supportato, generoso e piacevolmente fresco, frutto potente fino al finale a bacca nera.

Ideale con:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Produttore: Château la Négly

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

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

Artikelnummer: 0645320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Côte

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.