La Côte

La Clape AOP, Château la Négly

Semplicemente magnifico

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. L'attacco elegante, succoso e morbido è segnato dai frutti neri ed è accompagnato da una seducente dolcezza cioccolatosa, tannini morbidi e ben sostenuti, generosi e con una piacevole freschezza, magnifica potenza fruttata 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
Produzent:	Château la Négly
Allevamento:	12 Mesi in vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Varietà d'uva:	Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre
Artikelnummer:	0645323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Côte

La Clape AOP
Château la Négly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in vasche d’acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch