



La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Miscela bianca della Linguadoca

Beschreibung:

Un vino bianco cremoso, opulento e invecchiato in botte, perfetto per accompagnare qualsiasi pasto.

Degustationsnotiz:

Giallo luminoso con riflessi dorati. Un bouquet seducentemente fruttato con note complesse di pera e ananas e sentori di vaniglia e cioccolato bianco. Il palato, delicatamente cremoso, è armonioso e ancora una volta segnato dalla frutta, ora anche dalla gelatina d'uva e dalla pesca bianca, un vino bianco carnoso e rinvigorente del Sud della Francia con fascino borgognone.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine la Négly

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: Marsanne, Chardonnay

Artikelnummer: 0846019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Marsanne, Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi