



La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Fresco e delizioso: un vino incantevole dal Sud della Francia

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Giallo intenso con riflessi dorati. Al naso spiccano note di vaniglia, pera e ananas, con sentori di torrone alle mandorle e gelatina di mele cotogne. Al palato è tenero e untuoso, con una bella nota di moka, un bell'equilibrio tra la freschezza dello zenzero e la dolcezza mielata, delicati aromi di pere e dolci di pesca, deliziosa pienezza fino all'ultimo sorso. Un incantevole vin du Midi con la freschezza della frutta e le ricche note di marzapane.

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: Grenache Gris, Marsanne

Artikelnummer: 0846020

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:	Grenache Gris, Marsanne
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