



La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Iodio fresco a basso prezzo

Beschreibung:

I vigneti de La Brise Marine si affacciano sul mare e danno vita a un grande vino tipico del Mediterraneo: note speziate, discreta acidità, irresistibili aromi fruttati e sfumature saline. Perfetto con crostacei, frutti di mare, curry e pizza.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro. Frutta e mineralità si fondono magnificamente nell'incantevole bouquet di uva bianca e melone, litchi e fiori di mandorlo. Bella armonia tra frutta bianca e stimolante freschezza agrumata nel palato elegante, piacevole ampiezza e miele floreale a metà palato, aromi opulenti di melone e pera fino al tenero finale fruttato.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Château la Négly

Allevamento: 3 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Roussanne, Bourboulenc, Clairette

Artikelnummer: 0989220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Roussanne, Bourboulenc, Clairette
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	3 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi