



La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Il Midi secondo Jean Paux-Rosset

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 brillante, chiaro al centro. Gelatina di mele cotogne e pesca bianca al naso, con note di lime e ananas fresco. Attacco vivace con un meraviglioso gioco tra la freschezza degli agrumi e la dolcezza della pesca, note variegata di frutta bianca e gialla, oltre a sentori di monarda e uva spina. Elegante e di facile beva, rivela sempre nuovi aromi, succoso e cremoso fino al finale vinoso.

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 vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: Roussanne, Bourboulenc

Artikelnummer: 0989221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Roussanne, Bourboulenc
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi