



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 per accompagnare crostacei, frutti di mare, curry e pizza.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante, centro chiaro. Gelatina di mele cotogne e pesca bianca al naso, con note di lime e ananas fresco. L'attacco tonificante rivela una superba alchimia tra la freschezza degli agrumi e la dolcezza della pesca, con aromi di frutta bianca e gialla, monarda e uva spina. L'uva spina, elegante e golosa al tempo stesso, sviluppa costantemente nuove sfaccettature, succosa e cremosa fino al finale marcato dall'uva.

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: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: Bourboulenc, Roussanne

Artikelnummer: 0989223

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:	Bourboulenc, Roussanne
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi