



2017 La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Il vino lusinghiero di Château de la Négly

Descrizione del vino:

Nel cuore del terroir di La Clape, la famiglia Paux-Rosset produce vini mediterranei meravigliosamente espressivi e potenti. La Falaise, un vino potente e intensamente fruttato proveniente da un appezzamento adiacente allo château, è l'orgoglio della famiglia.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso. Un bouquet di more, ribes nero e liquirizia con note di pane tostato e una sottile nota salata. Struttura molto fine, è ancora giovane e un po' grintoso e si svilupperà rapidamente, molto frutto, bella rotondità, esplosione di prugne, more, mirtilli, ribes nero e fichi secchi. Aromi attraenti e speziati di erbe fini, molto pepe, liquirizia e la freschezza minerale del terroir. La barriera è integrata in modo sublime e i tannini sono vellutati e maturi, come sempre di solida qualità!

Abbinamenti:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

FR

Regione:

Linguadoca-Rossiglione

Produttore:

Château de la Négly

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2029

Varietà d'uva:

45% Syrah, 35% Grenache, 20% Mourvèdre

Numero di articolo:

0159817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château de la Négly

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	45% Syrah, 35% Grenache, 20% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.