



## 2020 La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Frcheur iodato a un prezzo conveniente

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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 finale morbido e fruttato.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

### Paese d'origine:

FR

### Regione:

Linguadoca-Rossiglione

### Produttore:

Château de la Négly

### Valutazioni:

Score 17.5/20

### Vinificazione:

3 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

Al culmine

### Varietà d'uva:

Roussanne, Bourboulenc, Clairette

### Numero di articolo:

0989220

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP  
Château la Négly

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Roussanne, Bourboulenc, Clairette
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi