

## 2019 La Falaise

La Clape AOP, Château la Négly

Un vino lusinghiero da un'unica parcella

### Descrizione del vino:

Nel cuore del terroir di La Clape, la famiglia Paux-Rosset produce vini mediterranei molto potenti. Il fruttato La Falaise è il loro orgoglio e la loro gioia. Servite questa bottiglia ai vostri ospiti e sarete certi che nessuno rimarrà deluso! È la Ribera del Duero del sud della Francia.

### Nota di degustazione:

Nero porpora intenso. Bouquet fruttato unico con una bella nota tostata di cioccolato, amarene, more, succo di sambuco, ma anche liquore di prugne e pan di zenzero. Attacco vellutato con enorme intensità di frutto e il calore unico del Négly, incredibile morbidezza dell'estratto e tannini perfettamente integrati, entrambi duttili e con riserve infinite. Riserve infinite, crostata di prugne e ciliegie alla cannella, sempre accompagnate da mandorle caramellate e praline, finale indimenticabile che persiste per lunghi minuti.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Château de la Négly
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
<b>Numero di articolo:</b>	0159819



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Falaise**

La Clape AOP  
Château la Négly

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.