



2019 La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Miscela bianca della Linguadoca

Descrizione del vino:

Un vino bianco cremoso, opulento e affinato in botte, perfetto per accompagnare qualsiasi pasto.

Nota di degustazione:

Giallo luminoso con riflessi dorati. Seducente bouquet fruttato con note complesse di pera e ananas e sentori di vaniglia e cioccolato bianco. Il palato, delicatamente cremoso, è armonioso e ancora una volta segnato dalla frutta, ora anche dalla gelatina d'uva e dalla pesca bianca, un vino bianco carnoso e rinvigorente del Sud della Francia con fascino borgognone.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Marsanne, Chardonnay
Numero di articolo:	0846019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Marsanne, Chardonnay
Maturità:	fino a 2028
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi