



2019 La Côte

La Clape AOP, Château la Négly

Semplicemente magnifico

Descrizione del vino:

Il vino più semplice di Château de la Négly è molto convincente. Con i suoi delicati aromi di frutta rossa e i tannini setosi, è adatto a tutte le occasioni e piace a tutti.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile. Al naso è complesso, con note di gianduia e ciliegie nere. L'attacco elegante, succoso e morbido è caratterizzato da frutti neri ed è accompagnato da una seducente dolcezza cioccolatosa, tannini morbidi e ben sostenuti, generosi e con una piacevole freschezza, magnifica potenza fruttata fino al finale a bacca nera.

Abbinamenti:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube di agnello o bistecca au poivre.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	30% Carignan, 30% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre
Numero di articolo:	0645319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Côte

La Clape AOP
Château la Négly

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	30% Carignan, 30% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.