



2021 La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Il Midi secondo Jean Paux-Rosset

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 brillante, chiaro al centro. Gelatina di mele cotogne e pesca bianca al naso, con note di lime e ananas fresco. Attacco vivace con un meraviglioso gioco tra la freschezza degli agrumi e la dolcezza della pesca, note variegata di frutta bianca e gialla, oltre a sentori di monarda e uva spina. Elegante e di facile beva, rivela sempre nuovi aromi, succoso e cremoso fino al finale vinoso.

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:

Francia

Regione:

Linguadoca-Rossiglione

Produttore:

Château de la Négly

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

3 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

Roussanne, Bourboulenc

Numero di articolo:

0989221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Roussanne, Bourboulenc
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi