



2020 La Côte

La Clape AOP, Château la Négly

Un Négly per ogni occasione

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. Attacco elegante, morbido e succoso, caratterizzato da frutta nera, con una bella dolcezza cioccolatosa, tannini morbidi ed estratto ben supportato, generoso e piacevolmente fresco, frutto potente 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:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre
Numero di articolo:	0645320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Côte

La Clape AOP
Château la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.