2020 La Falaise

La Clape AOP, Château de 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:
Rosso scuro intenso con centro violaceo. Bouquet persistente di prugne mature e fichi secchi, con spezie delicate. Al palato è un frutto delizioso, con aromi dolci di mirtillo, mora e amarena e un’armoniosa miscela di spezie tipiche di La Clape, chiodi di garofano e cannella. Il legno perfettamente integrato testimonia una grande competenza, mentre i tannini morbidi e vellutati aggiungono un’ulteriore nota di cioccolato. La magnifica complessità del frutto accompagna l’incomparabile calore di Négly nel lungo finale.
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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93–95/100, Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Numero di articolo:	0159820

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château de la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93–95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch