



2022 La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Un vigneto affacciato sul mare

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 per accompagnare crostacei, frutti di mare, curry e pizze.

Nota di degustazione:

Giallo brillante, centro chiaro. Gelatina di mele cotogne e pesca bianca al naso, con note di lime e ananas fresco. L'attacco tonificante rivela una superba alchimia tra la freschezza degli agrumi e la dolcezza della pesca, con aromi di frutta bianca e gialla, monarda e uva spina. L'uva spina, elegante e golosa al tempo stesso, sviluppa costantemente nuove sfaccettature, succosa e cremosa fino al finale marcato dall'uva.

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:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	Bourboulenc, Roussanne, Vermentino
Numero di articolo:	0989222

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:	Bourboulenc, Roussanne, Vermentino
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi