



2022 La Natrice

Rosé Languedoc AOP, Château la Négly

Scoprire Château La Négly

Descrizione del vino:

Un rosé perfettamente equilibrato proveniente dal Sud della Francia.

Nota di degustazione:

Rosé leggero con note di granatina. Lamponi e pesche rosse al naso, con note di monarda e pompelmo rosa. Palato untuoso, che mescola armoniosamente frutti rossi, freschezza agrumata e una mineralità delicatamente speziata, un rosé con note di fragole e ribes rosso, goloso e vivace fino al finale.

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 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: | 13.0 % |
| Maturità: | fino a 2027 |
| Varietà d'uva: | Syrah, Grenache Gris, Cinsault, Mourvèdre |
| Numero di articolo: | 1103822 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Natice

Rosé Languedoc AOP
Château la Négly

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | Syrah, Grenache Gris, Cinsault, Mourvèdre |
| Maturità: | fino a 2027 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 4 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Servizio: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |