



## 2023 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

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Languedoc-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Château de la Négly
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	Bourboulenc, Roussanne
<b>Numero di articolo:</b>	0989223

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Brise Marine Blanc**

La Clape Languedoc AOP  
Château la Négly

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Bourboulenc, Roussanne
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi