# 2023 La Côte

La Clape AOP, Château la Négly

Semplicemente magnifico

**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. L'attacco elegante, succoso e morbido è segnato dai frutti neri ed è accompagnato da una seducente dolcezza cioccolatosa, tannini morbidi e ben sostenuti, generosi e con una piacevole freschezza, magnifica potenza fruttata 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 d'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:** | Wine Enthusiast 91/100, Score 18/20 |
| **Vinificazione:** | 12 Mesi in vasche d’acciaio inox |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 14.0 % |
| **Varietà d'uva:** | Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre |
| **Numero di articolo:** | 0645323 |

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 Côte

La Clape AOP
Château la Négly

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Francia |
| **Valutazioni:** | Wine Enthusiast 91/100, Score 18/20 |
| **Varietà d'uva:** | Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Vinificazione:** | 12 Mesi in vasche d’acciaio inox |
| **Gradazione alcolica:** | 14.0 % |
| **Servizio:** | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |

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