



2021 La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Le Midi selon Jean Paux-Rosset

Description:

Les vignobles du La Brise Marine ont vue sur la mer et donnent naissance à un grand vin typique de la Méditerranée: notes épicées, acidité discrète, arômes fruités irrésistibles et nuances salines. Parfait pour accompagner crustacés, fruits de mer, currys et pizzas.

Note de dégustation:

Jaune vif, clair au centre. Gelée de coing et pêche blanche dans le nez fruité, avec également des touches de citron vert et d'ananas frais. Attaque vive avec une magnifique interaction entre la fraîcheur des agrumes et la douceur de la pêche, notes variées de fruits blancs et jaunes, ainsi que des nuances de monarde et de groseille à maquereau. A la fois élégant et facile à boire, il révèle constamment de nouveaux arômes, juteux et crémeux jusque dans la finale aux arômes de raisin.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château de la Négly
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	Roussanne, Bourboulenc
Référence:	0989221

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	Roussanne, Bourboulenc
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés