



## 2022 La Natic

Rosé Languedoc AOP, Château la Négly

Découverte du Château La Négly

**Description:**

Un rosé du Sud de la France à l'équilibre parfait.

**Note de dégustation:**

Rosé clair aux reflets grenadine. Framboises et pêches rouges dans le nez fruité, sur des notes de monarde et de pamplemousse rose. Palais onctueux, mêlant harmonieusement les fruits rouges, la fraîcheur des agrumes et une minéralité délicatement épicée, un rosé aux nuances de fraises et de groseilles rouges, gourmand et vif jusqu'en finale.

**Accompagne idéale:**

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Château de la Négly
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	Syrah, Grenache Gris, Cinsault, Mourvèdre
<b>Référence:</b>	1103822

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### La Natice

Rosé Languedoc AOP  
Château la Négly

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	Syrah, Grenache Gris, Cinsault, Mourvèdre
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés