



2023 Chardonnay

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Un Chardonnay fruité du Sud de la France

Description:

Le Languedoc possède une histoire viticole vieille de 2500 ans. Le domaine La Négly se situe dans la région enchanteresse du massif de la Clape, au bord de la Méditerranée. Ici, les écarts de températures et la douce brise marine offrent à la vigne les conditions parfaite pour s'épanouir. Ce Chardonnay séduit par son élégance et son homogénéité.

Note de dégustation:

Jaune clair aux reflets vert tilleul. Joli nez de pêche et de fleurs de poirier, sur des touches de coing et de miel d'acacia. Attaque dynamique dans le palais fruité et juteux, fluide et onctueux avec des arômes de gelée de coing et de groseilles blanches, un vin blanc délicieux jusqu'à la dernière gorgée.

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:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0997623

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés