



## 2021 La Brise Marine Blanc

La Clape Languedoc AOP, Château la Négly

Il Midi secondo Jean Paux-Rosset

### 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 con crostacei, frutti di mare, curry e pizza.

### Nota di degustazione:

Giallo brillante, chiaro al centro. Gelatina di mele cotogne e pesca bianca al naso, con note di lime e ananas fresco. Attacco vivace con un meraviglioso gioco tra la freschezza degli agrumi e la dolcezza della pesca, note variegata di frutta bianca e gialla, oltre a sentori di monarda e uva spina. Elegante e di facile beva, rivela sempre nuovi aromi, succoso e cremoso fino al finale vinoso.

### 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

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Languedoc-Rossiglione

### Produttore:

Château de la Négly

### Valutazioni:

Score 18/20

### Vinificazione:

3 Mesi in In vasche d'acciaio inox

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.0 %

### Maturità:

fino a 2026

### Varietà d'uva:

Roussanne, Bourboulenc

### Numero di articolo:

0989221

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Brise Marine Blanc**

La Clape Languedoc AOP  
Château la Négly

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Roussanne, Bourboulenc
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi