



2020 La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Fresco e delizioso: un vino incantevole dal Sud della Francia

Descrizione del vino:

Un vino bianco cremoso, opulento e affinato in botte, perfetto per accompagnare qualsiasi pasto.

Nota di degustazione:

Giallo intenso con riflessi dorati. Al naso spiccano note di vaniglia, pera e ananas, con sentori di torrone alle mandorle e gelatina di mele cotogne. Al palato è tenero e untuoso, con una bella nota di moka, un bell'equilibrio tra la freschezza dello zenzero e la dolcezza mielata, delicati aromi di pere e dolci di pesca, deliziosa pienezza fino all'ultimo sorso. Un incantevole vin du Midi con la freschezza della frutta e le ricche note di marzapane.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Chardonnay, Grenache Gris
Numero di articolo:	0846020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Falaise Blanc

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Grenache Gris
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi