



2022 La Falaise

La Clape AOP, Château de la Négly

Un piacere per il palato da un singolo vigneto nel sud della Francia

Descrizione del vino:

Nel cuore della Linguadoca, nella zona del cru La Clape, la famiglia Paux-Rosset produce potenti vini mediterranei. Il loro orgoglio è il fruttato La Falaise. Prendete questa bottiglia se avete ospiti garantiamo che ne rimarranno entusiasti. La "Ribera del Duero" tra i francesi del sud.

Nota di degustazione:

Rosso scuro intenso con centro violaceo. Bouquet persistente di prugne mature e fichi secchi, con spezie delicate. Al palato è un frutto delizioso, con aromi dolci di mirtillo, mora e amarena e un'armoniosa miscela di spezie tipiche di La Clape, chiodi di garofano e cannella. Il legno perfettamente integrato testimonia una grande competenza, mentre i tannini morbidi e vellutati aggiungono un'ulteriore nota di cioccolato. La magnifica complessità del frutto accompagna l'incomparabile calore di Négly nel lungo finale.

Abbinamenti:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
Numero di articolo:	0159822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Falaise

La Clape AOP
Château de la Négly

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
Maturità:	fino a 2037
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.