



## 2022 La Côte

La Clape AOP, Château la Négly

Semplicemente magnifico

### Descrizione del vino:

Il vino più semplice di Château de la Négly è molto convincente. Con i suoi delicati aromi di frutta rossa e i tannini setosi, è adatto a tutte le occasioni e piace a tutti.

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile. Al naso è complesso, con note di gianduia e ciliegie nere. L'attacco elegante, succoso e morbido è caratterizzato da frutti neri ed è accompagnato da una seducente dolcezza cioccolatosa, tannini morbidi e ben sostenuti, generosi e con una piacevole freschezza, magnifica potenza fruttata fino al finale a bacca nera.

### Abbinamenti:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube di agnello o bistecca au poivre.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia                              |
| <b>Regione:</b>             | Linguadoca-Rossiglione               |
| <b>Produttore:</b>          | Château de la Négly                  |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18/20                          |
| <b>Vinificazione:</b>       | 12 Mesi in In vasche d'acciaio inox  |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                         |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %                               |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0645322                              |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Côte**

La Clape AOP  
Château la Négly

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Origine:</b>             | Francia   |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18/20   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre                              |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale  |
| <b>Vinificazione:</b>       | 12 Mesi in In vasche d'acciaio inox                               |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %  |
| <b>Servizio:</b>            | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |