



## 2023 Chardonnay

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Chardonnay fruttato dal sud della Francia

### Descrizione del vino:

La Linguadoca ha una storia vitivinicola che risale a 2.500 anni fa. Il Domaine La Négly si trova nell'incantevole regione del Massiccio della Clape, sulla costa mediterranea. Qui, le temperature variabili e le dolci brezze marine offrono le condizioni perfette per la fioritura delle viti. Questo Chardonnay seduce per la sua eleganza e omogeneità.

### Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi verde lime. Naso incantevole di fiori di pesca e pera, con note di mela cotogna e miele d'acacia. Attacco dinamico nel palato fruttato e succoso, fluido e untuoso con aromi di gelatina di mele cotogne e ribes bianco, un vino bianco delizioso fino all'ultimo sorso.

### 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:

Linguadoca-Rossiglione

### Produttore:

Château de la Négly

### Valutazioni:

Score 18/20

### Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

fino a 2029

### Varietà d'uva:

100% Chardonnay

### Numero di articolo:

0997623

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chardonnay**

Pays d'Oc IGP  
Domaine la Négly

|                                 |                                    |
|---------------------------------|------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Francia                            |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 18/20                        |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Chardonnay                    |
| <b>Maturità:</b>                | fino a 2029                        |
| <b>Viticultura:</b>             | Tradizionale                       |
| <b>Vinificazione:</b>           | 4 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.5 %                             |
| <b>Servizio:</b>                | Fresco, tra 8 e 10 gradi           |