



## La Côte

La Clape AOP, Château la Négly

Néglys Barrique-Cuvée: viel Languedoc fürs Geld

### **Beschreibung:**

Jean Paux Rossets La Côte bietet viel Languedoc-Genuss fürs Geld. Die Cuvée aus Grenache, Syrah, Carignan und etwas Mourvedre hat er im Barrique ausgebaut. Mit viel Frucht und cremig-weichem Gaumenfluss bereichert der neue Négly viele Gelegenheiten.

### **Aromenprofil:**

Undurchlässiges Purpur. Süsse Brombeeren und Backpflaumen in der vielschichtigen Nase, auch Gianduja und schwarze Kirschen. Eleganter Auftakt mit saftig-weicher Textur und viel schwarzer Frucht, begleitet von verführerischer Schokosüße, weiche Tannine und gut stützendes Extrakt, verschwenderisch und angenehm frisch zugleich, großartiger Fruchtdruck bis ins schwarzbeerige Finale.

### **Passt zu:**

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Produzent:</b>	Château la Négly
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0645320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Côte

La Clape AOP  
Château la Négly

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.