



CHÂTEAU
LA NÉGLY

CHATEAU LA NEGLY

AOP LA CLAPE

La Falaise



TERROIR :

Sol sablo-argileux calcaire, très caillouteux, situé sur les coteaux sud-est du massif de la Clape.

CÉPAGES :

Syrah
Grenache
Mourvèdre

VINIFICATION :

Cueillette manuelle en cagettes à maturité optimale suivie d'un double tri grain par grain.

Vinification en cuves bois pour la Syrah, en cuve béton pour le Grenache et le Mourvèdre.

Cuvaison de 45 à 60 jours avec pigeage manuel quotidien.

ÉLEVAGE :

En cuve bois pour le Grenache et le Mourvèdre, en barrique de 300 litres pour la Syrah pendant 12 mois.

DÉGUSTATION :

Robe rubis intense. Le nez associe des arômes de framboise, de mûre, à des notes de chocolat et d'olive noire.

La bouche dévoile des arômes de réglisse et de torréfaction. Ce vin, d'une concentration exceptionnelle, se termine sur des tannins suaves parfaitement mûrs.

Il est conseillé de le carafier 3 heures avant de servir.

Idéal compagnon d'un tournedos Rossini.

A boire entre 4 et 10 ans.

