



CHÂTEAU
LA NÉGLY

CHATEAU LA NEGLY

AOP LANGUEDOC

La Natice



TERROIR :

Sol limoneux, sableux du miocène, situé face à la mer

CÉPAGES :

Grenache Gris
Syrah
Cinsault
Mourvèdre

VINIFICATION :

Rosé de saignée, débourage à froid, fermentation alcoolique thermorégulée.

ÉLEVAGE :

En cuve sur lies fines pendant 6 mois.

DÉGUSTATION :

Robe franche et brillante d'un joli rose pastel.
Nez intense complexe alliant des parfums de groseille, de fraise, de banane et des notes acidulées.
La bouche est ronde, élégante, équilibrée, toute en délicatesse, où l'on retrouve les arômes du nez.
C'est un rosé de gastronomie, structuré et puissant, idéal pour les repas d'été.

Compagnon idéal d'une zarzuela.

A boire dans les 2 ans.

Servir entre 8° et 10°.

