



Domaine
LA NÉGLY

DOMAINE LA NÉGLY

IGP PAYS D'OC

Oppidum



TERROIR :

Sol limoneux et sableux, formé de sédiments du miocène.

CÉPAGES :

Chardonnay

VINIFICATION :

Vendange manuelle en cagettes, refroidissement rapide de la vendange en chambres froides à 4°C. Tri des grappes sur tables. Pressurage en grappes entières et sélection des jus. Fermentation en cuves thermo régulées.

ÉLEVAGE :

Elevage sur lies fines en cuves inox pendant 3 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin blanc pâle aux reflets dorés vous séduira par ses arômes de poire et de pêche blanche. Il regorge de fruit, sa bouche tonique et désaltérante accompagnera vos apéritifs ou un plat de crustacés.

Servir à 8°.

A boire entre 2 et 3 ans.

