



CHÂTEAU
LA NÉGLY

Château LA NÉGLY
GFA La Négly

LA CÔTE
AOP Languedoc



TERROIR :

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

CÉPAGES :

50 % Carignan, 20 % Grenache, 20 % mourvèdre, 10 % Syrah.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri, cueillette à maturité optimale. Macération carbonique sur le Carignan, vinification traditionnelle avec éraflage total sur le Grenache, le Mourvèdre et la Syrah. Cuvaison 30 jours.

ELEVAGE :

50 % en cuve bois et 50 % en cuve béton.

DEGUSTATION :

Robe rubis intense. Le nez associe des arômes de cassis, de poivre noir, avec des notes de réglisse, de grillé. La bouche gourmande offre une texture soyeuse et racée.

Idéal compagnon d'une côte à l'os.

A boire dans les 4 ans et à carafier la première année.

