



CHÂTEAU  
LA NÉGLY

**LES CAPITELLES**

GFA La Négly

Jean Rosset, Claude Gros, Jeffrey Davies

**CLOS DES TRUFFIERS**

AOP Languedoc



**TERROIR :**

Sablo-argileux calcaire, très caillouteux, situé sur les hauteurs de Saint Pargoire dans l'Hérault.

**CÉPAGES :**

80% Syrah  
20% Grenache

**VINIFICATION :**

Vendange manuelle à maturité optimale avec tri grain par grain. Eraflage total. Cuvaison longue de 60 jours en tronc conique

**ÉLEVAGE :**

Elevage en barrique pendant 2 ans. Fermentation malolactique en barriques.

**DÉGUSTATION :**

Robe rouge rubis intense. Le nez associe des arômes de framboise noire, liqueur de mûre, minéraux, violette et café expresso à des notes boisées envoûtantes.

Ce vin velouté, enveloppant et voluptueux, se répand en bouche et tapisse les coins les plus difficiles à atteindre du palais.

Compagnon idéal d'une bécasse à la ficelle et ses toasts.

Il est conseillé de le carafier avant de servir.

A boire dans les 15 ans.

