



CHÂTEAU  
LA NÉGLY

CHÂTEAU LA NÉGLY

Propriétaires: GFA La Négly

L'ANCELY

AOP Languedoc La Clape



**TERROIR :**

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

**CÉPAGES :**

70% Mourvèdre  
20% Grenache  
10% Syrah

**VINIFICATION :**

Vendanges manuelles avec tri grain par grain, cueillette à maturité optimale. Eraflage total. Cuvaison longue (60 jours) en tronc conique.

**ÉLEVAGE :**

Elevage en demi-muid pendant 20 mois. Fermentation malo-lactique en demi-muid.

**DÉGUSTATION :**

Robe rouge rubis intense. Le nez associe des arômes de kirsch, de moka cacao, d'épices douces. En bouche ce vin est riche, dense avec des tannins soyeux. révèle une persistance extraordinaire. Ces notes de fruits mûrs et sa finale torréfiée laisse entrevoir un grand potentiel de garde à ce vin très puissant et racé.

Idéal compagnon d'un porcelet à la broche.

A carafier avant de servir.

A boire entre 6 et 10 ans.

