



CHÂTEAU
LA NÉGLY

CHÂTEAU LA NÉGLY
GFA La Négly

LA PORTE DU CIEL
AOP Languedoc La Clape



TERROIR :

Sablo-argileux calcaire, très caillouteux.

CÉPAGES :

70% Syrah
30% Grenache

VINIFICATION :

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

ÉLEVAGE :

Fermentation malolactique et élevage en barriques neuves pendant 24 mois.

DÉGUSTATION :

Le nez associe des arômes de cerise, de cacao, avec des notes de vanille et de tabac blond.

En bouche, ce vin riche, dense et suave, offre de délicieuses saveurs de mure. Il est puissant, onctueux et révèle une persistance extraordinaire grâce à une finale aux tannins parfaitement mûrs.

Compagnon idéal d'un civet de lièvre.

A boire dans les dix ans.

A carafier avant de servir.

