Château la Négly

Clos des Truffiers - rouge



Le Château la Négly est situé en Occitanie, face à la mer, dans le massif de la Clape, l'un des lieux les plus ensoleillés de France où se croisent 13 vents en son ciel. Au début des années 1990, Jean Paux-Rosset et son épouse héritent de ce domaine familial et le métamorphosent totalement. Définitivement tourné vers une culture respectueuse de son environnement, la Négly obtient le label « Haute valeur environnementale ». Afin de préserver les raisins, les cueillettes s'effectuent à la main en cagettes de 8 kilos.

TERROIR : Vins de France 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : syrah, grenache

VINIFICATION : Vendange manuelle à maturité optimale avec tri grain par grain. Éraflage total. Cuvaison longue de 45 jours en tronc conique bois. Élevage en barrique neuve pendant 2 ans.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 15 et 17 °C

ACCORDS METS ET VIN : Compagnon idéal d'un lièvre à la royale.

GARDE : Il est conseillé de le carafer avant de servir. À boire dans les 15 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe, rubis intense, sur des arômes de mures, de vanille, de moka et de tabac blond. La texture opulente est soutenue par des tannins soyeux qui fondent dans la bouche.