Château la Négly

La Brise Marine - blanc



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 : AOP La Clape 13.5% vol 75 cl

CÉPAGE(S) : Bourboulenc

VINIFICATION : Pressurage pneumatique en grappes entières, sélection des jus issus des presses. Macération sur lies pendant 72h, fermentation alcoolique thermorégulée. Élevage en cuve sur lies pendant 4 mois.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8° et 10 °C

ACCORDS METS ET VIN : Compagnon idéal d'un tartare de thon de la méditerranée.

GARDE : À boire dans les 3 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe brillante. Le nez associe des arômes de fruits exotiques, de mangues, de pêches blanches, avec des notesd4amandes fraîches. La bouche vive révèle puissante et généreuse. Une note minérale accentue sa complexité.