Château la Négly

La Côte - 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 : AOP La Clape 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Syrah, carignan, grenache, mourvèdre

VINIFICATION : Vendanges manuelles avec tri, cueillette à maturité optimale. Macération carbonique sur le Carignan, vinification traditionnelle avec éraflage total sur le Grenache, le Mourvèdre et la Syrah. Élevé 12 mois en cuve bois pour le Grenache et 12 mois en cuve béton pour le Carignan et le Mourvèdre. La Syrah est élevée en fûts de 300 litres pendant 12 mois.

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

ACCORDS METS ET VIN : Compagnon idéal d'une côte à l'os avec une fricassée de girolles.

GARDE : À boire entre les 4 et 6 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe rubis intense. Le nez associe des arômes de cassis, de poivre noir, avec des notes de réglisse et de mûre. La bouche gourmande offre une texture soyeuse et racée. La finale est suave et élégante.