Château la Négly
La Falaise - 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 : IGP Pays d'Oc 13.5% vol ; 75cl

CÉPAGE(S) : Chardonnay, grenache gris, sauvignon gris, petit manseng

VINIFICATION : Pressurage pneumatique avec sélection des jus, double débourbage à froid suivi d'une macération sur bourbes de 72 heures. Fermentation alcoolique en demi-muids de 600 litres. Élevage en barriques pendant 6 mois sur lies totales avec bâtonnage quotidien les deux premiers mois.

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

ACCORDS METS ET VIN : Compagnon idéal d'un vieux St Nectaire.

GARDE : À boire dans les 4 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe brillante avec un nez à dominante amande pistachée auquel se mêle des notes de litchi. Sa bouche est à la fois puissante et généreuse.