Château la Négly

La Falaise - 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, grenache, carignan, mourvèdre

VINIFICATION : Cueillette manuelle en cagettes à maturité optimale suivie d'un tri grain par grain. Vinification en cuves bois pour la syrah, en cuve béton pour les autres cépages. Cuvaison longue avec pigeage manuel quotidien.
Élevage en cuve bois pour le grenache, le mourvèdre et le carignan, en barrique de 300 litres pour la syrah pendant 12 mois.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 15° et 17°C.Il est conseillé de le carafer 3 heures avant de servir.

ACCORDS METS ET VIN : Compagnon idéal d'un tournedos Rossini.

GARDE : À boire entre 4 et 10 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe rubis intense. Le nez associe des arômes de framboiser, de mûre, à des notes de chocolat et d'olive noire. La bouche dévoile des arômes de réglisse et de torréfaction. Ce vin, d'une concentration exceptionnelle, se termine sur des tanins suaves parfaitement mûrs.