Château la Négly

La Porte du Ciel - 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 : Vin de France 15.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Syrah, grenache

VINIFICATION : Cueillette manuelle à maturité optimale avec tri grain par grain. Éraflage total. Cuvaison longue en tronc conique.
Élevage en barrique neuves pendant 24 mois.

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

ACCORDS METS ET VIN : Compagnon idéal d'un civet de lièvre.

GARDE : À boire dans les 10 ans. À carafer avant de servir.

SPÉCIFICITÉS : Le nez associe des arômes de cerise, de cacao, avec des notes de vanille et de tabac blond. En bouche, ce vin riche, dense et suave, offre de délicieuses saveurs de mûre. Il est puissant, onctueux et révèle une persistance extraordinaire grâce à une finale aux tanins parfaitement mûrs.