Château la Négly

L’écume - rosé



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 Languedoc 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Syrah, grenache, mourvèdre

VINIFICATION : Rosé obtenu à partir de pressurage direct. Débourbage à froid, fermentation alcoolique thermorégulée.
Élevage en cuve sur lies fines pendant 4 mois.

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

ACCORDS METS ET VIN : Ce rosé accompagnera avec bonheur vos apéritifs et vos grillades d’été.

GARDE : À boire dans les 2 ans.

SPÉCIFICITÉS : Jolie robe pétale de rose, nez fin de fraise soutenu par des notes exotiques. La bouche est ronde avec une attaque fraîche.