Château la Négly
Villamanda - 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 Languedoc 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Syrah, carignan, grenache

VINIFICATION : Cueillette manuelle en cagette de 8 kg avec tri grain par grain. Cuvaison longue (environ 5 semaines) en tronc conique bois.
Élevage en barriques 24 mois.

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

ACCORDS METS ET VIN : Idéal compagnon d'un lièvre à la broche accompagné d'un saupiquet maison.

GARDE : À boire entre 2 et 8 ans.

SPÉCIFICITÉS : Ses arômes de fruits noirs mûrs, de tabac blond et de garrigue donnent à ce vin une profondeur et une persistance exceptionnelle.