

# Château de la Négly

*Propriétaires M. et Mme Paux - Rosset*

## La Falaise

Rouge - Millésime 2007

A.O.C. Coteaux du Languedoc - La Clape



### **TERROIR :**

Sablo-argileux calcaire, très caillouteux, situé sur les coteaux sud est du massif de la Clape

### **ASSEMBLAGE :**

50% Syrah - 40% Grenache - 10% Mourvèdre

### **VINIFICATION :**

Vendanges manuelles avec tri grain par grain, cueillette à maturité optimale.

Vinification en cuves bois pour la Syrah. Cuvaison de 45 à 60 jours avec pigeage manuelle.

### **ELEVAGE :**

En cuve bois et en barrique pendant 12 mois.

### **DEGUSTATION:**

Robe rubis intense. Le nez associe des arômes de framboises, de mûres, à des notes de chocolat et d'olives noires.

La bouche, dévoile des saveurs de réglisse et de torréfaction.

Ce vin, d'une concentration exceptionnelle, se termine sur des tannins suaves parfaitement mûrs.

Il est conseillé de le carafier 3 heures avant de servir.

**SCEA Château de la Négly**

Château de la Négly

11 560 FLEURY D'AUDE

Tel: 04 68 32 36 28 / Fax: 04 68 32 10 69

E-mail: lanegly@wanadoo.fr