

Château de la Négly

Propriétaires M. et Mme Paux - Rosset

Les Embruns

Rosé - Millésime 2008

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



TERROIR :

Sol limoneux , sableux du miocène, situé face à la mer.

ASSEMBLAGE :

50% Syrah
50% Grenache

VINIFICATION :

Rosé de saignée, débourbage à froid, fermentation alcoolique thermo-régulée.

ELEVAGE :

En cuve sur lies fines pendant 6 mois.

DEGUSTATION :

Robe franche et brillante d'un joli rose pastel.

Nez intense complexe alliant des parfums de groseille, de fraise, de banane et des notes acidulées.

La bouche est ronde, élégante, équilibrée, toute en délicatesse, où l'on retrouve les arômes du nez.

C'est un rosé de gastronomie, structuré et puissant, idéal pour les repas d'été.

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