

Château de la Négly

Propriétaires M. et Mme Paux - Rosset

La Falaise

Blanc - Millésime 2007

A.O.C. Coteaux du Languedoc



TERROIR :

Sol limoneux, sableux du miocène, avec une présence d'argile situé face à la mer.

ASSEMBLAGE :

70% Marsanne
30% Roussanne

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri sur table.
Pressurage pneumatique, double débourage à froid, fermentation alcoolique en barrique neuve.

ELEVAGE :

En barrique sur lies pendant 12 mois.

DEGUSTATION :

Robe brillante.
Le nez associe des arômes de pêche blanche, à des notes de fruits secs (abricot, noix de coco) et de gentiane.
La bouche, ronde et puissante, révèle une note minérale accentuant sa complexité.

Un vin idéal pour la gastronomie.

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