

# Château de la Négly

*Propriétaires M. et Mme Paux - Rosset*

## L'Ancely

Rouge - Millésime 2004

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 :**

85% Mourvèdre-10% grenache noir-5% syrah

### **VINIFICATION :**

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

Eraflage total. Cuvaison longue (60 jours) en tronc conique.

### **ELEVAGE :**

Elevage en demi-muid pendant 20 mois. Fermentation malo-lactique en demi-muid.

### **DEGUSTATION :**

Robe rouge rubis intense. Le nez associe des arômes de pruneaux à l'eau de vie, de kirsch, de torréfaction, d'épices douces.

En bouche, ce vin est riche, dense et onctueux.

Révèle une persistance extraordinaire. Ces notes de fruits mûrs et sa finale torréfiée laisse entrevoir un grand potentiel de garde à ce vin très puissant et racé.

Il est conseillé de le carafier 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