

Château de la Négly

Propriétaires M. et Mme Paux - Rosset

La Côte

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 :

40% Grenache - 40% Carignan - 20% mourvèdre

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri, cueillette à maturité optimale. Macération carbonique sur le Carignan, vinification traditionnelle avec éraflage total sur le Grenache et le mourvèdre. Cuvaïson 30 jours.

ELEVAGE :

50% en cuve bois et 50% en cuve béton avec micro- oxygénation.

DEGUSTATION:

Robe rubis intense. Le nez associe des arômes de cassis, de poivre noir, avec des notes de réglisse, de grillé.

La bouche gourmande offre une texture soyeuse et racée.

A boire dans les 4 ans et à carafes la première année.

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