



CHÂTEAU
LA NÉGLY

CHATEAU LA NEGLY

AOP LA CLAPE
La Brise Marine



TERROIR :

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

CÉPAGES :

Bourboulenc
Roussanne

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique en grappes entières, sélection des jus issu des presses. Macération sur bourbes pendant 72h, fermentation alcoolique thermorégulée.

ÉLEVAGE :

En cuve sur lies fines pendant 3 mois, 10% de l'assemblage est élevé en fûts.

DÉGUSTATION :

Robe brillante. Le nez associe des arômes de fruits exotiques, de mangues, de pêches blanches avec des notes d'amandes fraîches.

La bouche vive se révèle puissante et généreuse. Une note minérale accentue sa complexité.

Idéal compagnon d'un tartare de thon de la Méditerranée.

A boire dans les 3 ans.

Servir entre 8° et 10°.

