



CHÂTEAU  
LA NÉGLY

*Les Terrasses de la Négly*

IGP OC  
Rouge



**TERROIR :**

Sol argilo-limoneux et limono-sableux.

**CÉPAGES :**

Syrah  
Merlot  
Cabernet  
Cot

**VINIFICATION :**

Vendanges manuelles en cagettes ; tri des raisins sur table, encuvage gravitaire suivi d'un léger foulage. Fermentation en cuve thermo-régulée à environ 15 °, courte macération de 10 jours.

**ÉLEVAGE :**

Elevage de 6 mois sur lies fines, en cuves bois de 50 Hls pour une partie, en cuves béton pour le reste.

**DÉGUSTATION :**

Ce vin intensément coloré est marqué par la gourmandise de nos Syrahs. Doté d'un fruit résolument rouge, son accent notablement frais vous séduira. La bouche pleine est bâtie sur des tanins souples, doux et soyeux. La finale longue et délicate libère des parfums de fruits frais.

A servir entre 15 °et 17 °C.

Idéal compagnon de grillades d'agneau.

