



Domaine
LA NÉGLY

Domaine La Négly

ASTERIDES

IGP OC Blanc



TERROIR :

Sol sableux limoneux

CÉPAGES :

Chardonnay
Grenache Gris
Sauvignon
Muscat

VINIFICATION :

La vinification est obtenue à partir d'un pressurage direct avec sélection des jus. Débourage à froid avec une fermentation alcoolique thermo-régulée.

ÉLEVAGE :

En cuve Inox sur lies fines pendant 3 mois.

DÉGUSTATION :

La robe est claire et cristalline. Ce vin exhale des notes de fleurs blanches, de mangue et de fruits de la passion

TEMPERATURE DE SERVICE :

Servir entre 8° et 12°. A boire dans l'année.

ACCORD METS VINS:

Idéal compagnon de Saint Jacques à la Provençale.

