



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.

