



CHÂTEAU
LA NÉGLY

CHÂTEAU LA NÉGLY

Propriétaires: GFA La Négly

LES EMBRUNS

AOP Coteaux du Languedoc



TERROIR :

Sol limoneux , sableux du miocène, situé face à la mer.

CÉPAGES :

20% Cinsault

30% Syrah

30% Mourvèdre

20% Grenache

VINIFICATION :

Rosé de saignée, débourage à froid, fermentation alcoolique thermorégulée.

ELEVAGE :

En cuve sur lies fines pendant 6 mois.

DEGUSTATION :

Robe franche et brillante d'un joli rose pastel.

Nez intense complexe alliant des parfums de groseille, de fraise, de banane et des notes acidulées.

La bouche est ronde, élégante, équilibrée, toute en délicatesse, où l'on retrouve les arômes du nez.

C'est un rosé de gastronomie, structuré et puissant, idéal pour les repas d'été.

