



CHÂTEAU  
LA NÉGLY

# Château LA NÉGLY

GFA La Négly

LA BRISE MARINE  
AOP Languedoc La Clape



#### TERROIR :

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

#### ASSEMBLAGE :

70 % Bourboulenc, 30 % Roussanne.

#### VINIFICATION :

Pressurage pneumatique en grappes entières, ou éraflage des cépages avec sélection des presses. Macération sur bourbes de 48 h, fermentation alcoolique thermorégulée.

#### ÉLEVAGE :

En cuve sur lies fines pendant 3 mois,  
2 % de l'assemblage sont élevés en fûts.

#### DÉGUSTATION :

Robe brillante. Le nez associe des arômes de fruits exotiques, mangue, de pêches blanche, avec des notes d'amande fraîche.

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

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

À boire dans les 3 ans.

Servir entre 8° et 10°.

