

Château de la Négly

Propriétaires M. et Mme Paux - Rosset

La Brise Marine

Blanc - Millésime 2010

A.O.C. Coteaux du Languedoc - La Clape



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

ASSEMBLAGE : 70% Bourboulenc- 5% Marsanne-25% Roussanne

VINIFICATION : Pressurage pneumatique avec sélection des presses, double débourageage à froid d'un ou deux vins, macération sur bourbes de 72h, fermentation alcoolique thermorégulée.
La Marsanne et la Roussanne sont vinifiées pour partie en barrique.

ELEVAGE : en cuve et en barrique sur lies fines pendant 6 mois.

DEGUSTATION : Robe brillante. Le nez associe des arômes de fruits exotiques, mangue, de pêches blanches, avec des notes d'amandes fraîches. La bouche vive se révèle puissante et généreuse. Une note minérale accentue sa complexité.
Idéal pour la gastronomie.

SCEA Château de la Négly

Château de la Négly

11 560 FLEURY D'AUDE

Tel: 04 68 32 36 28 / Fax: 04 68 32 10 69

E-mail: lanegly@wanadoo.fr