

# Château de la Négly

*Propriétaires M. et Mme Paux - Rosset*

## La Côte

Rouge - Millésime 2008

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



### **TERROIR :**

Sablo-argileux calcaire, très caillouteux, situé sur les coteaux sud est du massif de la Clape.

### **ASSEMBLAGE :**

55% Carignan  
20% Grenache  
20% mourvèdre  
5% Syrah

### **VINIFICATION :**

Vendanges manuelles avec tri, cueillette à maturité optimale. Macération carbonique sur le Carignan, vinification traditionnelle avec éraflage total sur le Grenache et le mourvèdre. Cuvaison 30 jours.

### **ELEVAGE :**

50% en cuve bois et 50% en cuve béton avec micro- oxygénation.

### **DEGUSTATION:**

Robe rubis intense. Le nez associe des arômes de cassis, de poivre noir, avec des notes de réglisse, de grillé. La bouche gourmande offre une texture soyeuse et racée.

A boire dans les 4 ans et à carafes la première année.

### **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