



Domaine
LA NÉGLY

DOMAINE LA NÉGLY

IGP PAYS D'OC

La Falaise



TERROIR :

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

CÉPAGES :

Chardonnay
Sauvignon

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique avec sélection des presses, double débourbage à froid suivi d'une macération sur bourbes de 72 heures.

Fermentation alcoolique en demi muids de 600 litres.

ÉLEVAGE :

En barriques pendant 10 mois sur lies totales avec bâtonnage quotidien les deux premiers mois.

DÉGUSTATION :

Robe brillante avec un nez à dominante amande pistachée auquel se mêle des notes de litchi. Sa bouche est à la fois puissante et généreuse.

Idéal compagnon d'un vieux St Nectaire.

A boire dans les 4 ans.

A servir entre 8° et 10°.

