



Domaine  
**LA NÉGLY**

**DOMAINE LA NÉGLY**

IGP PAYS D 'OC

*Les Terrasses*



**TERROIR :**

Sol limoneux et limono-sableux.

**CÉPAGES :**

Sauvignon  
Chardonnay  
Muscat petits grains

**VINIFICATION :**

Vendanges manuelles et mécaniques, pressurage direct en grappes entières, débouillage à froid, macération sur bourbes fines de 4 à 5 jours, fermentation en cuve thermo-régulée à environ 15 °C.

**ÉLEVAGE :**

3 à 4 mois sur lies fines.

**DÉGUSTATION :**

La robe est claire et cristalline. Le fruité percutant exhale des notes de litchi et de fruits exotiques. La bouche vive et fraîche vous désaltérera lors de vos apéritifs ou en accompagnement de coquillages.

A apprécier avec des huîtres et des bulots.

A boire dans l'année.

Servir frais entre 8 ° et 10 °C.

