

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE LA NÉGLY Astérides

Couleur : Blanc

Cépages : Chardonnay 40%, Grenache Gris 40%,
Sauvignon 20%

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 9€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Sablo-limoneux

Vinification : Pressurage direct avec sélection des jus.
Débourbage à froid avec une fermentation alcoolique
thermo-régulée.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 60 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Claire et cristalline.

Nez : Des notes de fleurs blanches.

Bouche : Des notes de mangue et de fruit
de la passion.

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Coquilles Saint-Jacques
à la provençale.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE LA NÉGLY - Route des vins - 11560 FLEURY-D'AUDE
+33 (0)4 68 32 41 50 - contact@lanegly.fr - www.lanegly.com