

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE LA NÉGLY

Les Terrasses

Couleur : Rouge

Cépages : Syrah 60%, Cinsault 20%, Carignan 20%

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 7,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vendanges manuelles, cueillette à maturité optimale, macération pré-fermentaire à froid. Vinification traditionnelle avec égrappage total. Macération courte avec pigeage journalier.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 30 000

Élevage : Béton

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Belle couleur rubis.

Nez : Fruité avec des arômes de fraise des bois et de fruits frais.

Bouche : Cette cuvée où prédomine la Syrah, présente une belle longueur en bouche. Les tannins sont souples et soyeux.

SERVICE

Température : 15/17°C

Accords mets et vins : Grillades d'agneau.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE LA NÉGLY - 16 route de Lunès - 11100 NARBONNE
+33 (0)4 68 32 41 50 - export@lanegly.fr - www.lanegly.com