

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE LA NÉGLY

La Falaise

Couleur : Blanc

Cépages : Chardonnay 30%, Grenache gris 30%, Sauvignon gris 30%, Petit Manseng 10%

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 22,50€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Limoneux, présence d'argile.

Vinification : Pressurage pneumatique avec sélection des jus, double débouillage à froid, suivi d'une macération sur bourbes de 72h. Fermentation alcoolique en demi-muids de 600 l.

Rendement : 30 hl/ha

Nombre de bouteilles : 10 000

Élevage : Barrique

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Brillante.

Nez : À dominante amande pistachée mêlant des notes de litchi.

Bouche : À la fois puissante et généreuse.

SERVICE

Température : 8/10°C

Accords mets et vins : Vieux Saint-Nectaire.

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