



KVALITÉ & KÄNSLA!



CHÂTEAU  
LA NÉGLY



Rött vin

## Le Clos de Truffiers 2020

Château la Négly



Pris 1449 kr

nr 7635501 - 750 ml

**Ursprung** Languedoc

**Druvor** Syrah 95%, Grenache 5%

**Alk. halt** 15.5%

**Jordmån** Mycket kalksten blandat med lera och sand

**Information** Druvorna kommer ifrån en högt belägen vingård på 3,5 hektar utanför byn St Pargoire i Languedoc. Syrah stockarna planterades redan 1961 och är bland de äldsta inom regionen. I vingårdarden är en ek planterad där man även skördar tryffel vilket också kan upplevas i smaken. Le Clos de Truffiers fungerar utmärkt att lagra i upp till 15 år. Dekantera gärna vinet före servering.

**Karaktär** Stor och fruktig doft av björnbär, svarta vinbär, viol, örter och kaffe. Smeken är rik och fruktig med en lång och mineralisk eftersmak med en touch av tryffel.

**Vinifiering** Druvorna plockas för hand och läggs i små korgar för att inte skada frukten. Efter avstjälkning har vinet en lång skalkontakt i ca 60 dagar i konformade fat. Vinet genomgår malolaktisk jäsning.

**Lagring** 24 månader på ekfat.

**Passar till** Köttträtter och kraftigare vegetarsika rätter av olika slag, utmärkt till Tournedos Rossini.

## Om producenten

År 1992 ärvde Jean Paux Rosset och hans fru Calude Château la Négly i området Occitanie i Languedoc. Slottet var från början en sommarbostad och druvorna såldes endast lokalt till ett kooperativ. Jean ville satsa större och startade ett omfattande arbete med omplantering. Han köpte även Domaine de Boéde som tillsammans med Château la Négly idag utgör 120 hektar vingårdar. All skörd sker för hand och läggs i små korgar för att inte skada frukten. Druvorna plockas alltid vid perfekt mognad och sortering sker i deras vinkällare där 10 personer arbetar mycket noggrant. Hållbart lantbruk är en stor del för Jean och de är certifierade med HVE3 vilket innebär att de främjar miljövänliga metoder, bevarar den biologiska mångfalden samt har god hantering av gödningsmedel