CHÂTEAU LA NÉGLY



Rött vin

Le Clos de Truffiers 2020

Château la Négly

FINE WINE · HÅLLBAR ODLING · LAGRINGSBAR

Pris 1519 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 Kötträtter 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 tillsamman med Chateau la Negly 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