



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Domaine de Boede Les Grés 2021

Château la Négly



CHÂTEAU
LA NÉGLY



Pris 249 kr
nr 7027301 - 750 ml

Ursprung La Clape Languedoc

Druvor Grenache, Mourvèdre, Syrah

Alk. halt 15%

Jordmån Sand, mycket kalksten och lera

Information Druvorna kommer ifrån området La Clape som är beläget i Languedoc i södra Frankrike. Distriktet blev en egen appellation 2015. De växer på sydaöstra sluttningar beläget vid det spektakulära Massif de La Clape, de stora branta bergen som kännertäcknar regionen. Vinet mår bra av att dekanteras, gärna tre timmar innan servering. Kan lagras i upp till 10 år.

Domaine de Boede är granngården till Château la Négly som även skött och vinifierat deras viner sedan mer än 15 år tillbaka.

Karaktär Intensiv och mörkröd färg. Stor doft av av kanel, svartpeppar, mörka körsbär och kaffe. Smaken är fyllig med en stor frukt intensitet, kryddiga smaker och ett långt, ihållande avslut.

Vinifiering Druvorna plockas för hand och läggs i små korgar för att inte skada frukten. Traditionell vinifiering med full avstjälkning. Skalkontakt med nertryckning två gånger om dagen i totalt 40 dagar.

Lagring Grenche och Mourvèdre lagras 12 månader på stora ekfta. Blenden av Syrah lagras 12 månader på 300 liters ekfat. 20% av faten är nya.

Passar till Rätter av mörkt kött, lamm, vilt eller nöt. Utmärkt match till Tournedos Rossini. Vinet passar även till kraftfulla vegetariska rätter.

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 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