



KVALITÉ & KÄNSLA!



CHÂTEAU
LA NÉGLY



Rött vin

Château la Négly La Falaise 2024

Château la Négly



Pris 289 kr

nr 9203901 - 750 ml

Ursprung La Clape Languedoc

Druvor Grenache, Mourvèdre, Syrah

Alk. halt 15%

Jordmån Kalksten blandat med lera

Information Druvorna kommer från området La Clape som är beläget i Languedoc i södra Frankrike. Området är kanske ett av de mest intressanta nykomlingarna bland ursprung för vin under de senare åren. Namnet La Falaise betyder "klippan", en passande referens till det dramatiska landskapet i La Clape. Vingårdarna ligger skyddade av klippmassivet samtidigt som de får svalkande vindar från Medelhavet – en kombination som sätter en tydlig prägel på vinet.

Karaktär Ett vin med imponerande koncentration och intensiva dofter av hallon och björnbär, tillsammans med choklad och svarta oliver. I smaken kommer toner av lakrits och rostade nyanser fram, samtidigt som den generösa frukten ramas in av mjuka, fullt mogna tanniner. Trots kraften finns en fin balans och friskhet som gör att vinet aldrig känns tungt.

Vinifiering Druvorna plockas för hand och läggs i små korgar för att inte skada frukten. Vinifiering sker i träkar och betongtankar. Lång maceration med daglig manuell nedtryckning av skalmassan. Vinet lagras därefter i träkar och fat i 12 månader.

Lagring Gott idag och går att lagra upp till 10 år. Dekantera gärna tre timmar före servering.

Passar till lammstek med rosmarin och vitlök, grillad entrecôte, viltgryta eller tournedos med svamp och rödvinssås. Gärna till klassikern Tournedos Rossini, när producenten själv får välja!

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