



KVALITÉ & KÄNSLA!



CHÂTEAU
LA NÉGLY



Rött vin

La Porte du Ciel 2020

Château la Négly



Pris 1395 kr

nr NE0901 - 750 ml

Ursprung La Clape Languedoc

Druvor Grenache, Syrah

Alk. halt 15.5%

Jordmån Mycket kalksten blandat med lera och sand

Information Druvorna kommer ifrån området La Clape som är beläget i Languedoc i södra Frankrike. 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.

Karaktär Stor och fruktig doft av mörka körsbär, kakao och inslag av vanilj och tobak. Vinet är rikt och kraftfullt med mogna tanniner och ett långt avslut.

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 nya ekfat.

Passar till Köttträtter, gärna vilt! Mustiga grytor med rotfrukter och syltlök.

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 deras viner är certifierade med HVE3 vilket innebär att de främjar miljövänliga metoder, bevarar den biologiska mångfalden, har god hantering av gödningsmedel och använder vatten på ett hållbart sätt.