

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE LA NÉGLY Astérides

Couleur : Blanc

Cépages : Chardonnay 50%, Grenache gris 30%, Sauvignon 20%

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 9,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Sablo-limoneux

Vinification : Pressurage direct avec sélection des jus, débouillage à froid avec une fermentation alcoolique thermo-régulée.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 60 000

Élevage : Cuve inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Claire, cristalline.

Nez : Fleurs blanches.

Bouche : Mangue, fruit de la passion.

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Noix de Saint-Jacques à la provençale.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE LA NÉGLY - 16 route de Lunes - 11100 NARBONNE
+33 (0)4 68 32 41 50 - export@lanegly.fr - www.lanegly.com