



FAMILLE NEGREL

GRANDS VINS DE PROVENCE



FAMILLE NEGREL

GRANDS VINS DE PROVENCE

Mas de Cadenet, Chemin D57, 13530 Trets FRANCE
Tel : 33(0)4 42 29 21 59 - Fax : 33(0)4 42 61 32 09
famillenegrel@masdecadenet.fr - wwwfamillenegrel.fr





La famille Negrel est l'une des plus vieilles familles vigneronnes de Provence. Elle mène depuis 1813 le Mas de Cadenet, prestigieux domaine en Côtes de Provence Sainte Victoire.

Au printemps 2011, Maud & Matthieu Negrel créent «Famille Negrel». La Famille Negrel élabore, assemble et élève des vins des plus beaux terroirs de Provence.

Il y a bien sûr l'expression d'un style «Maison», un goût personnel qui est propre à la famille et qui a fait la réputation des vins du domaine. Mais avant tout, il y a la volonté de laisser transparaître toutes les variétés et les nuances de nos terroirs de Provence.



IGP MEDITERRANEE

Ces vins de la région s'appuient sur les techniques de vinification provençale offrant un style sec et fruité.

AOP COTES DE PROVENCE

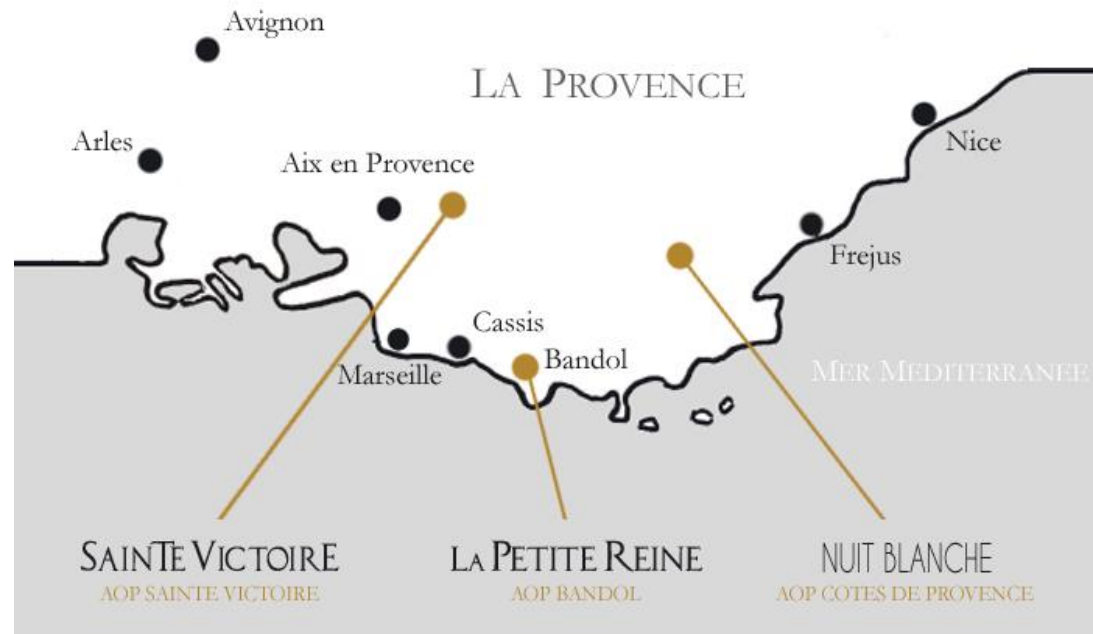
Le vignoble se situe entre les reliefs alpins et la mer méditerranée. Son terroir se compose principalement d'argile, accompagné de sable et de grès. Localement on trouve du calcaire et du schiste qui apporte plus de minéralité au vin. Mais c'est surtout son fameux climat méridional qui unifie l'appellation et donne à ses vins fruit et élégance.

AOP SAINTE VICTOIRE

L'appellation se situe au pied de la montagne Sainte Victoire. Le sol est composé d'argile et d'éboulis calcaires de la montagne. Les reliefs créent un microclimat méridional protégé des entrées maritimes. Le terroir et les conditions de production plus strictes qu'un Côtes de Provence affirment la minéralité des vins.

AOP BANDOL

L'appellation regroupe quelques communes autour du village de Bandol. L'ensoleillement et l'air marin font de Bandol l'appellation du Mourvèdre en Provence. La rigueur de son décret tant sur la culture, les rendements et l'élevage font de Bandol des vins de hautes lignées.





HORIZON

IGP MEDITERRANNEE

NUIT BLANCHE

AOP COTES DE PROVENCE

ORIGINE

AOP COTES DE PROVENCE – SAINTE VICTOIRE

LA PETITE REINE

AOP BANDOL

HORIZON

IGP MEDITERRANNEE



La mer, le soleil, les cigales et un Horizon de plaisir. Ce rosé est issu du savoir-faire provençal.

Sol : Argileux

Rendement : Environ 90 hl/ha

Culture : raisonnée

HORIZON ROSE



Cépages

Cinsault – Syrah

Vinification

Eraflage, foulage des baies et pressurage direct

Fermentation à basse température

Assemblage et filtration

Dégustation

Une couleur claire, un nez en finesse aux notes d'agrumes et d'épices. La bouche est rafraîchissante et fruitée.

Un rosé d'apéritif à consommer à 8°C.

Format

Bordelaise 75cl

NUIT BLANCHE

AOP COTES DE PROVENCE



En Provence, terre de soleil, les vendanges nocturnes permettent d'extraire les arômes les plus frais et intenses du raisin. Un vin à boire toute la nuit !

Sol : grés argileux, exposé sud.

Rendement : 55 hl/ha

Culture : raisonnée

NUIT BLANCHE ROSE



Cépages

Grenache – Cinsault

Vinification

Eraflage, foulage des baies et pressurage direct

Fermentation à basse température

Assemblage et filtration

Dégustation

Un rosé rafraîchissant, sec et fruité

Une belle robe. Un nez délicat de fleur, Une bouche en finesse avec une belle fraîcheur en final. Un rosé d'apéritif à déguster à 10°C.

Format

Bordelaise 75cl / 150cl

NUIT BLANCHE ROUGE



Cépages

Syrah – Grenache

Vinification

Récolte à pleine maturité, baies éraflées

Fermentation alcoolique à 30°C - Remontage et délestage

Fermentation malo-lactique

Assemblage et élevage en cuve

Dégustation

Un vin rouge charmeur avec du fruit et de la maturité. Un nez expressif de fruits rouges croquants et de garrigues. La bouche est riche et souple; les fruits rouges dominent pour le plus grand des plaisirs.

Format

Bordelaise 75cl

NUIT BLANCHE BLANC



Cépages

Rolle - UgniBlanc

Vinification

Eraflage, foulage des baies et pressurage direct

Fermentation à basse température

Assemblage et filtration

Dégustation

Une belle robe brillante. Un nez délicat de fruits exotiques et à chair blanche ainsi que des notes florales, Une bouche en finesse avec une belle fraîcheur en final. Boire à 10°C.

Format

Bordelaise 75cl

ORIGINE

AOP COTES DE PROVENCE – SAINTE VICTOIRE



L'appellation Sainte Victoire est un terroir des Côtes de Provence reconnu pour la grande qualité de ces vins. Ce terroir apporte aux vins fraîcheur, minéralité, et délicatesse.

Sol : calcaires et grés argileux, exposé sud de 200 à 250 mètres d'altitude.

Rendement: 40 hl/ha

Culture : raisonnée

ORIGINE ROSE



Cépages

Grenache – Cinsault - Syrah

Vinification

Récolte à maturité montante

Eraflage, foulage des baies et macération pelliculaire

Fermentation à basse température (18°C)

Elevage sur lies fines, filtration et assemblage

Dégustation

La robe est claire saumonée, le nez fin et complexe est à la fois agrume et floral. La bouche est bien équilibrée entre fraîcheur et structure exprime la minéralité. Un rosé de repas à boire à 12°C.

Format

Bordelaise 75cl / 150cl

SUR DEMANDE UNIQUEMENT

ORIGINE ROUGE



Cépages

Grenache – Syrah – Cabernet Sauvignon

Récolte à pleine maturité, baies éraflées

Fermentation alcoolique à 30°C - Remontage et délestage

Fermentation malo-lactique

Assemblage

Elevage en barrique

Dégustation

Sa robe est cardinale, le nez très présent sur les fruits noirs frais et épicés. La bouche possède une belle densité avec des arômes de fruits en attaque et des tanins souples en finale. Boire entre 16 et 18 c.

Format

Bordelaise 75cl / 150cl

LA PETITE REINE

AOP BANDOL



L'antériorité de l'appellation Bandol, son site magnifique et ses grands vignerons ont fait la réputation de l'AOP; c'est aujourd'hui la « Petite Reine » de Provence...

Sol du Rosé : Terrasses de Marne sableux de 100 à 250 m d'altitude exposées sud-est.

Sol du Rouge : Terrasses de calcaires et grés argileux avec plusieurs types d'expositions.

Rendement : 35 hl/ha

Culture : raisonnée

LA PETITE REINE ROSE



Cépages

40% Mourvèdre – 35% Grenache - 25% Cinsault

Vinification

Récolte manuelle à maturité

Eraflage et foulage des baies; pressurage direct

Fermentation à basse température (18°C)

Elevage sur lies fines puis assemblage.

Dégustation

Couleur melon, son nez intense porte sur les agrumes et la pêche.

Sa bouche dense est l'union délicate de fruits et d'épices fraîches.

Un Rosé gastronomique à boire à 12°C.

Format

Bordelaise 75cl

LA PETITE REINE ROUGE



Cépages

50% Mourvèdre – 20% Grenache - 20% Cinsault - 10% Carignan

Vinification

Récolte manuelle à pleine maturité

Baies éraflées

Fermentation sous contrôle de température.

Elevage de 15 mois en foudre puis assemblage.

Dégustation

Sa robe est sombre cardinale. Son nez intense offre fruits noirs et

épices. Sa bouche ample, dense et droite; est portée par la

puissance et l'aspect solaire typique de Bandol.

Format

Bordelaise 75cl / 150cl