

CHATEAU NARDIQUE LA GRAVIÈRE

A.O.C BORDEAUX ROUGE

Millésime 2014



D'une belle couleur grenat, Le nez est flatteur, de notes de fruits rouges, petites baies des bois. La bouche légère, délicate, les tanins sont soyeux et donnent à ce vin toute sa finesse. Un vin plaisir, d'ami, facile à boire.

Ce vin accompagne à merveille une assiette de charcuterie, les grillades et les fromages. Peut être servi légèrement frais avant dégustation.

ASSEMBLAGE

70 % Merlot

15 % Cabernet Sauvignon

15 % Cabernet Franc

AGE MOYEN

15 ans

DENSITE MOYENNE

4500 pieds par hectare

NATURE DES SOLS

Graveleux, Argilo graveleux

CONDUITE DU VIGNOBLE

Viticulture raisonnée visant à respecter l'environnement.

Enherbement naturel du vignoble.

Opérations en vert ; épamprage, effeuillage, rognage et tonte du vignoble

RECOLTE-VENDANGES

Récolte mécanique avec tri de la vendange à la vigne et au chai.

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Eraflage et foulage du raisin avant la mise en cuve pendant 3 à 4 semaines.

Fermentation de 15 à 20j à une température de 25°C.


Remontage journalier.

Elevage en cuve thermo régulées béton pendant 15 mois.

EARL VIGNOBLES THERESE
33670 SAINT GENÈS DE LOMBAUD

 lesvignoblestherese@gmail.com

 05.56.23.01.37

 Château Nardique La Gravière