

CHATEAU NARDIQUE LA GRAVIÈRE

Millésime 2017

A.O.C ENTRE-DEUX-MERS

Doté d'un nez aux arômes d'agrumes cet Entre-deux-Mers a une attaque de bouche ronde et surprenante, elle embellit votre palais pour ensuite finir sur une note de fraîcheur particulièrement agréable avec des Fruits de Mers, poissons, viandes blanches ou tout simplement pour un apéritif convivial.

Servir frais entre 8 et 10°C. A boire dans les 2 ans pour profiter de la complexité aromatique de ce vin et de la fraîcheur.



ASSEMBLAGE

50 % Sauvignon Blanc
30 % Sémillon
15 % Sauvignon Gris
5 % Muscadelle

AGE MOYEN

25 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 VINIFICATIONS

Macération pelliculaire en pressoir pneumatique à basse température.

Fermentation de 15 à 20j. en cuves inox thermo régulées à 18°C.

Elevage sur lies fines jusqu'à mise en bouteille.

Batonnage deux fois par semaine durant 2 mois.

Vignobles THERESE / 33670 Saint Genès de Lombaud



05.56.23.01.37 / 06.65.20.39.60 / 06.83.85.23.14



lesvignoblestherese@gmail.com

WWW.CHATEAU-NARDIQUE-LA-GRAVIERE.COM



Facebook : Château Nardique La Gravière



Instagram : Château Nardique La Gravière

