

# CHATEAU NARDIQUE LA GRAVIÈRE

A.O.C ENTRE-DEUX-MERS

Millésime 2016

Ce vin blanc sec est doté d'une très forte teneur en arômes de fruits blancs. L'attaque en bouche est 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

40 % Sauvignon Blanc  
40 % Sémillon  
10 % Sauvignon Gris  
10 % 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.

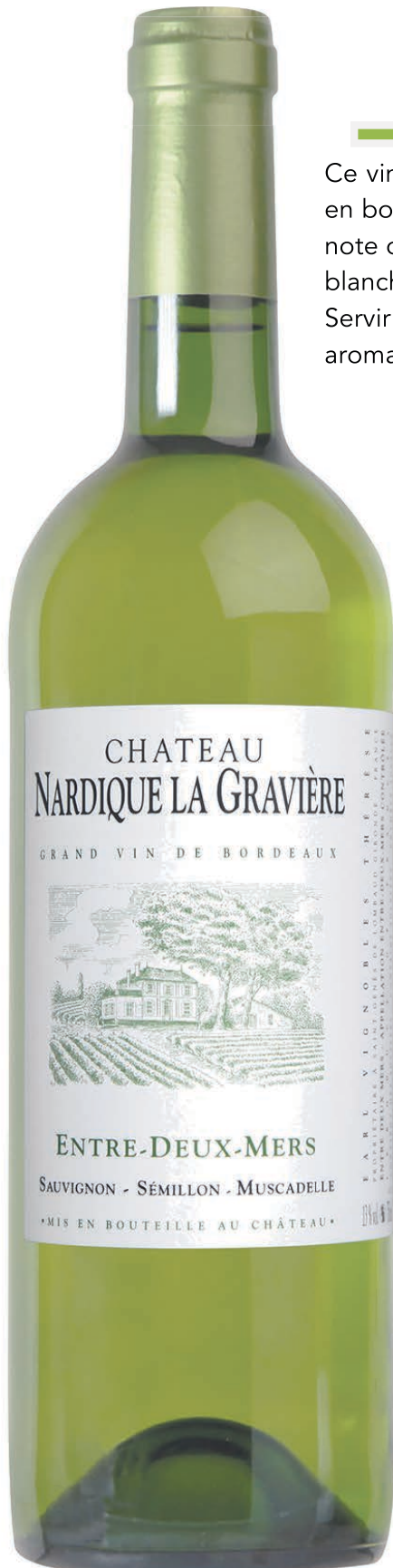
Fermentation de 15 à 20j. en cuves inox thermo régulées à 18°C.

Elevage sur lies fines jusqu'à mise en bouteille. Batonnage deux fois par semaine durant 2 mois.

## RECOMPENSES 2017


Sélection Guide Hachette des Vins 2017


Sélectionné coup de cœur Entre-deux-Mers par le CIVB



EARL VIGNOBLES THERESE  
33670 SAINT GENÈS DE LOMBAUD

 [lesvignoblestherese@gmail.com](mailto:lesvignoblestherese@gmail.com)

 05.56.23.01.37

 Château Nardique La Gravière