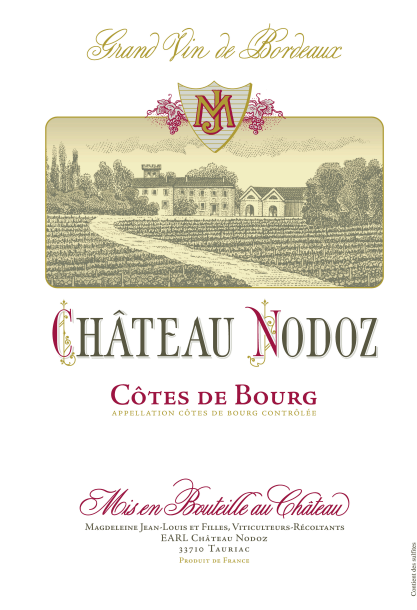




60% MERLOT, 40% CABERNET SAUVIGNON,

CHÂTEAU NODOZ CÔTES DE BOURG ROUGE



Traditionnel

VIGNOBLE

SITUATION : Coteau de grave à la limite de Tauriac et Lansac. Exposition Est, Sud – Est, Sud – Ouest (d'où un ensoleillement maximum).

SUPERFICIE : 22 hectares, âge moyen du vignoble 25 ans.

NATURE DU SOL : Grave profonde sur les coteaux et argilo-calcaire à la base.

PRODUCTION

45 hectolitres de moyenne à l'hectare.

VINIFICATION

Raisins vendangés à pleine maturité. La vendange est égrappée puis triée en totalité grains par grains successivement sur 2 tables de tri (trieur WINERY PELLENC) puis table de tri avec personnel ; contrôle des températures par thermorégulation ; pré fermentaire à froid pendant 4 à 5 jours pour extraction des anthocyanes, turbo-pigeage, micro-oxygénation sous marc et macération à chaud pendant 3 semaines.

ELEVAGE

Elevage en cuves INOX pendant 18 mois.

Mise en bouteille à la propriété.

NOTORIÉTÉ

Citation dans de nombreuses revues telles que Gault et Millau, GUIDE HACHETTE, Revue des vins de France...

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DEGUSTATION :

D'un rubis profond et limpide, ce vin exprime d'intenses parfums de fruits rouges associés à des nuances de griottes et de fraises écrasées. À l'image du nez, les impressions gustatives s'épanouissent puissamment et longuement au palais, révélant une belle structure équilibrée. La bouche, dense, charnue et harmonieuse possède des tannins de qualité. En conclusion, un vin gourmand, très aromatique jouant sur les fruits mûrs, à boire de suite. Un ensemble racé et soyeux, idéal pour accompagner viandes ou fromages.

COMMERCIALISATION : Particuliers, C.E., Caves fines, C.H.R., Export.