

CHÂTEAU NODOZ Barriques Neuves 2019



VINIFICATION : Raisins vendangés à pleine maturité, la vendange est égrappée puis triée en totalité grains par grains à la main, sur table de tri, contrôle des températures par thermorégulation, pré fermentaire à froid pendant 4 à 5 jours pour extraction des anthocyanes et tannins, enfin macération à chaud pendant 3 semaines.
Elevage barriques neuves chêne français (BLEND de chez Radoux)
Durée : 18 mois
Bâtonnage pendant la fermentation malolactique.
Mise en bouteille à la propriété

COMMENTAIRES : Ce vin est impressionnant par l'intensité et la profondeur de sa couleur, par la puissance et la complexité. Au nez, le mariage du bois et du fruit semble réussi, donnant une belle complexité aromatique. La richesse, l'harmonie et la persistance de sa saveur reposant sur du raisin mûr et des tanins de barriques maîtrisés en font un **grand vin de garde.**(à conserver 10 à 15 ans en cave)

Conseil de dégustation : vin de GRANDE GARDE ou à consommer si le vin est bien préparé à l'avance (si on le carafe 3 heures avant).
A déguster sur un plat en sauce tel que le bœuf bourguignon ou sur une viande grillée au sarment de vignes.