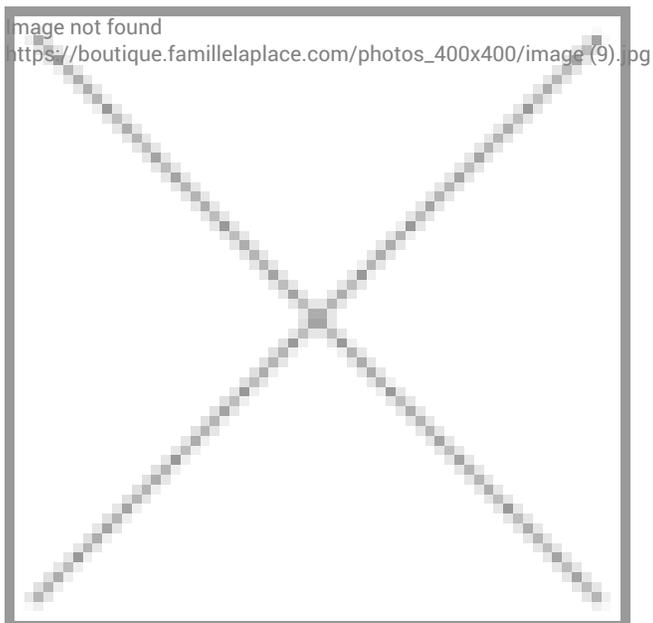


VIGNOBLES CHRISTINE NADALIE



Accords mets et vins

Ce vin s'accorde très bien avec une entrecôte grillée, un magret de canard rôti ou encore des fromages affinés.

Détails

Domaine : Vignobles Christine Nadalie

Couleur : Rouge

Millesime : 2014

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Biologique

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet-Sauvignon / Merlot

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Haut Médoc

Theme : Vignerones!

Caractéristiques

Terroir : Graves garonnaises fines

Cépage : 56% Cabernet Sauvignon, 44 % Merlot

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid, suivie d'une fermentation traditionnelle en cuves bois. Pressurage puis cuvaison de 6 semaines. Fermentation Malo-lactique durant l'élevage en barriques.

Elevage : Elevage en barriques de chêne français (Origines nobles des forêts du Centre de la France) durant 20 mois avec 80% de barriques neuves.

Dégustation

Robe : La robe est rouge profond, presque noire

Nez : Son nez mêle les fruits noirs (cerise noire, myrtille), la réglisse, les épices.

Bouche : En bouche, le vin séduit par son expression aromatique fraîche et précise. L'attaque est ample, charnue et ouvre sur une belle structure tannique qui s'intégrera au fil des années. On retrouve les notes de fruits mûrs et d'épices (poivre, vanille).

Finale : La finale est racée et persistante, signe d'un bel avenir en Cave.

Garde : A boire dès à présent après un bon carafage, ou à garder en Cave 10-15 ANS

Température de service : 17°

HISTOIRE DU DOMAINE

« Depuis 2003, je produis du Haut Médoc, Clos la Bohème. Ce nom a été choisi en rappel de ma personnalité. J'ai seulement 3,8 hectares sur cette appellation et le vin a été reconnu « Cru Bourgeois » pour le millésime 2009. Il a également reçu une médaille d'or au Concours des Vignerons Indépendants de Paris 2012 pour ce même millésime. La vigne est située à Ludon-Médoc, entre deux grands crus classés, en face de la tonnellerie Nadalié. Il s'agit d'un des premiers crus qui provient d'un vignoble biologique ».

