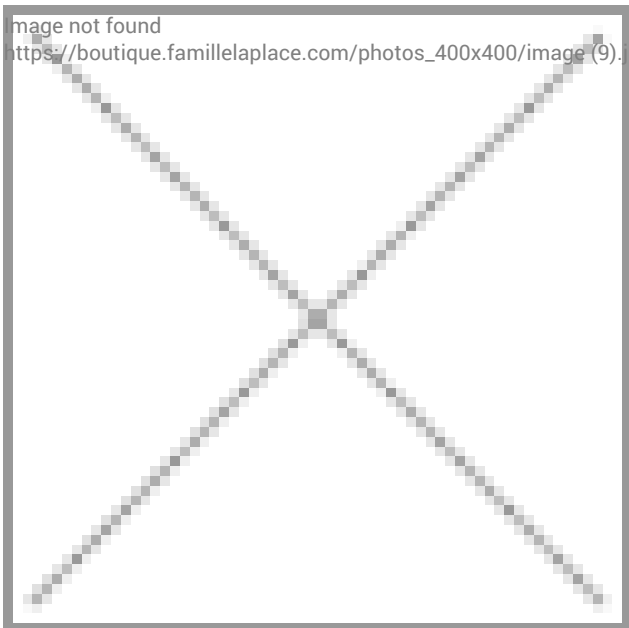


VIGNOBLES CHRISTINE NADALIE

image not found
[https://boutique.famillelplace.com/photos_400x400/image\(9\).pg](https://boutique.famillelplace.com/photos_400x400/image(9).pg)



Accords mets et vins

À accorder avec de la charcuterie et un carré de veau braisé.

Détails

Domaine : Vignobles Christine Nadalie

Couleur : Rouge

Effervescent : non

Millesime : 2014

Degrès : 13,5 %

Viticulture : En conversion

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Merlot

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Haut Médoc

Caractéristiques

Terroir : Graves garonnaises fines

Cépage : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée, conversion certifiée Biologique en 2015

Vinification : Vendanges mécaniques avec tri optique, fermentation alcoolique traditionnelle en cuves bois et béton, processus d'extraction des tannins et de la couleur Extraction d'un vin de goutte et d'un vin de presse Fermentation malo-lactique en barriques

Elevage : Élevage sur lies fines durant 20 mois en barriques de chêne français, issues de la Tonnellerie familiale Nadalié, proche de Margaux Barrique : provenance dominante des chênes vosgiens avec chauffe douce 40% de fûts neufs Batonnages et soutirages réguliers

Dégustation

Robe : Une belle robe rubis

Nez : Un nez vif d'une grande complexité avec des arômes de fruits rouges type groseille, grenadine, cerise sur des notes d'épices douces.

Bouche : Un bel équilibre en bouche, une attaque franche soutenue par une jolie fraîcheur

Finale : Des tannins soyeux en finale

Garde : 6 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 ».

