



Château Nodeau 2020

AOC Côtes de Bourg, Bordeaux, France

Le vignoble, d'un seul tenant, est exploité par la famille Ferrer depuis 1940. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 35 hectares et surplombe l'estuaire de la Gironde. Le cépage classique se distingue par la spécificité des sols, qui sont à la fois composés d'argile et de calcaire, mais surtout de graves rouges, ce qui donne à ce vin une couleur pleine et intense. C'est le second vin des Vignobles de PARDIEU.

TERROIR

Argiles et calcaires

À LA VIGNE

Purée de gazon
Gestion rationnelle des intrants
Taille de la Guyot simple.

VINIFICATION

Récolte mécanique
Vieillessement en cuve béton
Fermentation : température de 26 à 28 °C
Macération : 3 semaines en moyenne
Fermentation malolactique en cuve

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet sauvignon 10%,
Cabernet franc 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 35 ha

Contient des sulfites.

ASPECT VISUEL

Couleur rubis foncé.

AU NEZ

Nez fin avec des arômes de fruits noirs et rouges.

EN BOUCHE

Notes de vanille, légèrement acide et élégante, fine et soyeuse.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin se mariera parfaitement avec une entrecôte à la bordelaise ou un magret de canard rôti aux fruits rouges.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours de Bordeaux Or

