CHÂTEAU NOURET 2020 ROUGE

CHÂTEAU NOURET



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Un Médoc subtil et authentique.

D belle couleur pourpre ce vin laisse échapper au nez des senteurs de cassis, de myrtille, des notes de pain grillé et de cuir.

La bouche associe fraîcheur et finesse, l est ample et la structure est puissante.

Sur la finale on retrouve une belle longueur, des arômes toastés et fumés. C un Château Nouret concentré et riche présentant un bon potentiel de garde.

- 50% Merlot
- 50% Cabernet sauvignon

Accords mets et vins

Viandes en sauce, côte de bœuf, desserts au chocolat.

Détails

Millesime : 2020
Degrès : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Famille Parmentier
Theme : Vigneronnes!
Domaine : Château Nouret
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Médoc

Caractéristiques

Terroir : Civrac en Médoc se situe au nord de la presqu'île. Proche de l'estuaire de la Gironde et des côtes de l'océan atlantique notre climat est doux, humide mais également très aéré. Nos sols répartis sur une vingtaine de parcelles de vignes âgées de 30 ans sont brun argilo-calcaire ou argilo-sableux. Cette diversité permet d'avoir une bonne adéquation sol/cépages.
Cépage : 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon
Vendange : Après un 1er tri à la parcelle réalisé par les vendangeurs manuellement, un 2ème a lieu au chai.
Viticulture : Entretien du sol avec une fumure annuelle. Maintien de l'enherbement ou désherbage mécanique. Diminution des traitements foliaires.
Vinification : Les fermentations ont lieu dans des cuves inox thermorégulées. Après la fermentation malolactique, on procède à l'assemblage.
Elevage : Le vin est descendu en barriques neuves pour un élevage de 12 mois.

Dégustation

Robe : Robe pourpre
Nez : Fruits rouges
Bouche : Ample et fraîche
Finale : Longue
Garde : 10 ans
Température de service : 17-18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Nouret est situé à Civrac, au nord du Médoc et son histoire est contemporaine datant du milieu du XXe siècle. La propriété a été rachetée en 2012 par un amateur passionné des vins de Bordeaux. Il redore l'image du château en rénovant les bâtiments et en investissant dans un nouveau chai équipé de cuves thermo régulées. L'emblème du château est une gracieuse Bacchante (Nymphe du Dieu du vin Bacchus) sculptée par le tailleur de pierre Dimitri Nissou sur un chêne centenaire mort dans le parc de la propriété. Cette statue est l'effigie de notre second vin. Notre vignoble Depuis 2012, le vignoble est passé de 3 à 21 hectares et son encépagement est typique du Médoc à savoir 50% de Merlot et 50% de Cabernet Sauvignon. Il se compose d'une vingtaine de parcelles de vignes âgées en moyenne de 30 ans, réparties sur un terroir très varié sur les communes de Civrac et Valeyrac avec des croupes argileuses, sableuses et graveleuses. Les vendanges sont manuelles sur les rangs en 1 M permettant un premier tri à la parcelle et mécanique sur les rangs en 2 M. Le Château Nouret se caractérise par sa démarche environnementale et son travail en agriculture raisonnée. La suppression des désherbages chimiques et l'application de Bio-stimulants naturels tels que les purins de plantes et les oligo éléments améliorent le système immunitaire de la vigne. Cette pratique induit une diminution des pesticides et favorise le développement d'un meilleur éco-système pour le raisin. Ce procédé permettra la fermentation spontanée réalisée par les levures présentes naturellement dans le vignoble. Nous sommes accompagnés pour la vinification de nos vins par notre œnologue du laboratoire Boissenot qui officie également pour les plus prestigieux Grands Crus Classés du Médoc.

Plaisirs du vin
Albi