

CHATEAU NARDIQUE LA GRAVIÈRE

GRAND VIN DE BORDEAUX

A.O.C ENTRE-DEUX-MERS

Millésime 2022



Nez intense aux notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits exotiques.
Bouche longue, vive, ronde et fruitée.



Apéritif, fruits de mer, poissons et fromages

**ASSEMBLAGE**

50 % Sauvignon Blanc
30 % Sémillon
15 % Sauvignon Gris
5 % Muscadelle

AGE MOYEN 25 ans**DENSITE MOYENNE** 4500 pieds par hectare (vignes plantées à 2M et 3M)**NATURE DES SOLS** Graveleux, Argilo graveleux**CONDUITE DU VIGNOBLE**

Viticulture visant à respecter l'environnement certifiée HVE
(Haute Valeur Environnementale)

Enherbement naturel du vignoble et travail du sol.
Respect de la faune et de la flore environnante.

RECOLTE-VENDANGES

Récolte mécanique avec tri de la vendange à la vigne et au chai.
Récolte en températures fraîches en matinée afin de préserver
l'intégrité des arômes du raisin.

TECHNIQUES DE VINIFICATIONS

Macération pelliculaire en pressoir pneumatique à basse
température.

Chaque cépage est vinifié séparément et suivi par notre
Oenologue Estelle DESSUP.

Fermentation de 15 à 20j. en cuves inox thermo régulées à 18°C
maximum.

Elevage sur lies fines jusqu'à mise en bouteille.

Batonnage deux fois par semaine durant 2 mois.

Assemblage final avant mise en bouteille.



Vignobles THERESE / 33670 Saint Genès de Lombaud

05.56.23.01.37 / 06.65.20.39.60 / 06.83.85.23.14



lesvignoblestherese@gmail.com

WWW.CHATEAU-NARDIQUE-LA-GRAVIÈRE.COM



Facebook : Château Nardique La Gravière



Instagram : Château Nardique La Gravière