



CHÂTEAU
LE NOBLE



Château Le Noble Cuvée Radicale Bordeaux Rouge Bio 2022 *sans soufre ajouté*

Château Le Noble est un domaine familial établi en 1820. Il est situé au coeur de l'EntreDeuxMers, dans le charmant village de Saint Germain du Puch. La propriété s'étend sur 31 hectares dont 16 hectares de vignes. Thomas Bonnefon, cinquième génération de vignerons, avec son épouse Maria Mercedes ont développé un savoir faire alliant subtilement des méthodes ancestrales aux dernières technologies. Ils privilégient l'excellence dans leurs processus de vinification et par la production de vins d'une qualité irréprochable.

La Cuvée Radicale Rouge Bordeaux Bio 2022 est un vin biologique végétal vinifié sans soufre. Issu des meilleures parcelles de merlot et vinifié dans sa forme la plus pure sublimant l'expression du terroir. C'est un vin gourmand aux saveurs de fruits de bois. Ce vin a tout pour plaire soyeux, équilibré, élégant avec des tanins souples. La Cuvée Radicale sera un régal en apéritif et fera un duo hors pair avec de la volaille grillée.

Notes de dégustation

Couleur Rubi avec des beaux éclats de cerise.

Nez Fruits de bois – mûre et cassis.

En bouche Charnu avec corps. Fruité, soyeux, tanins souples et gourmands.

Informations techniques

Produit Château Le Noble Cuvée Radicale Rouge Bordeaux Bio 2022

Appellation Bordeaux AOC

Terroir Argilo-calcaire et graveleux.

Cépages Merlot 100%

Age des vignes 25 ans

Fermentation Cuve inox thermo-régulée sans soufre

Sulfites sans traces de sulfites

Élevage Sur lies et bâtonnage pendant 6 mois

Degré Alcool 13%