

**FICHE TECHNIQUE
MILLÉSIME 2022**

CHATEAU NARDIQUE LA GRAVIÈRE

B O R D E A U X



LE MOT DU VIGNERON

« LE MILLÉSIME 2022 SE TRADUIT PAR UN CLIMAT IDÉAL. PEU DE PLUIE, BEAUCOUP D'ENSOLEILLEMENT. UNE MATURITÉ PARFAITE DE NOS RAISINS DROIT, FRAIS ET INTENSE, CE BORDEAUX AUX NOTES DE FRUITS MÛRS ET DE CACAO POSSÈDE UNE MATIÈRE RICHEMENT CONSTITUÉE, PORTÉE PAR UNE GRANDE CHARGE TANNIQUE. »

CONDUITE DU VIGNOBLE

ISSU D'UNE SÉLECTION DE NOS PLUS JEUNES ET PROMETTEUSES PARCELLES. NOTRE VITICULTURE VISE À RESPECTER NOTRE ENVIRONNEMENT. HVE3 - L'ENHERBEMENT EST NATUREL ET NOUS TRAVAILLONS LES CAVAILLONS DU SOUS-RANG MÉCANIQUEMENT AFIN DE MAÎTRISER LES ADVENTICES

TECHNIQUE DE VINIFICATION

ERAFLAGE ET FOULAGE DU RAISIN AVANT LA MISE EN CUVE. LA FERMENTATION DURE 15 À 20 JOURS À UNE TEMPÉRATURE DE 25°C MAXIMUM. REMONTAGES JOURNALIERS ET ÉLEVAGE EN CUVE BÉTON PENDANT 15 MOIS. L'ASSEMBLAGE FINAL S'EFFECTUE AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.



LES ACCORS METS/VIN

ASSIETTE DE CHARCUTERIE, VIANDE EN SAUCE, GRILLADES, FROMAGES DE BREBIS

ASSEMBLAGE

70 % MERLOT -
15 % CABERNET SAUVIGNON
15 % CABERNET FRANC

DENSITÉ MOYENNE

4500 PIEDS PAR HECTARE

NATURE DES SOLS

GRAVELEUX,
ARGILO GRAVELEUX

RÉCOLTE VENDANGES

LA RÉCOLTE EST MÉCANIQUE AVEC UN TRI INTÉGRÉ SUR NOTRE MACHINE À VENDANGER. LA RÉCOLTE S'EFFECTUE À TEMPÉRATURE FRAICHES TÔT LE MATIN AFIN DE PRÉSERVER L'INTÉGRITÉ DES ARÔMES DU RAISIN.

A CONSOMMER DANS LES 3 ANS POUR UNE DÉGUSTATION OPTIMALE

WWW.CHATEAU-NARDIQUE-LA-GRAVIERE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION