

CHÂTEAU LA NAUDINE

G R O W N O N S T O N E



Grave Rouge

Appellation Graves Contrôlée

... Finesse, élégance, aromatiques, du fruit, un boisé fin ...

En rouge, nous sommes très merlot (60%) ce fruit rouge au goût de mûre et de bigarreau, qui au cours de la fermentation évolue vers le bonbon anglais acidulé ; le cabernet franc apporte des notes de cerise et de réglisse tandis que le cabernet sauvignon nous apporte des notes de cassis. Les argiles de Castres donnent ces arômes gourmands et ces notes de sous bois ; les graves de Portets apportent la touche de puissance et de concentration qui parfait l'équilibre du vin ; l'élevage en barriques apporte des notes toastées, de vanille, de moka, et même parfois de chocolat.

On boira ces vins jeunes entre 3 et 7 ans selon les millésimes, bien que les très grands millésimes comme 2000 ou 2005 se garderont jusqu'à 10 ans : passé un certain âge les arômes primaires de fruit laissent la place à des arômes tertiaires d'évolution, très complexes et subtils mais réservés aux amateurs.

On les aimera aussi bien autour d'une viande rouge bien saignante ou d'un plat en sauce parfumé qu'avec de simples pâtes. En dessert sur des tartes aux fruits rouges ou des gâteaux au chocolat ou au café.

Bref un vin qu'on savoure, qu'on boit, même si il est très intéressant à déguster

Surface : 12 hectares

Sols :

Encépagement :

• 60% Merlot • 20% Cabernet Sauvignon • 20% Cabernet Franc •

Vendanges manuelles, cuves inox thermorégulées,

Elevage barrique 12 à 18 mois

