



Château Noble Meynard

Bordeaux Supérieur

Rouge



Lieu de la propriété - Saint-Martin du Bois

Production moyenne - 180 000 bouteilles

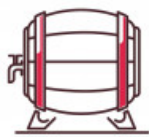
Surface du vignoble - 27 hectares



Nature du sol - Sablo-limoneux et argilo-sableux

Encépagement - 73% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Age moyen des vignes - 30 ans



Vinification - Traditionnelle, 20 à 30 jours de cuvaison en cuves inox thermorégulées

Elevage - 12 mois en cuves



Dégustation

Ce vin, à la robe d'un rouge sombre très dense, possède un nez d'où se dégagent des nuances de cerise noire et de fruits rouges. Un vin à la saveur racée et charpentée par des tanins mûrs.



Accords gastronomiques

Une finale longue et agréable, à consommer sur un pavé de bœuf au poivre ou une entrecôte à la bordelaise. A apprécier entre 16° et 18°C.



Conseils de garde

A déguster dès à présent, ou conserver 8 à 10 ans.



Château Noble Meynard - 183 Quai de Brazza, 33100 Bordeaux
Téléphone : +33 5 47 74 78 00 Fax : +33 5 56 32 85 83
contact@vignoblesdeterroirs.com
vignoblesdeterroirs.com

Vignobles de Terroirs