



# Château Noble Meynard

**Bordeaux Supérieur**

**Rouge**



**Lieu de la propriété** - Saint-Martin du Bois

**Production moyenne** - 180 000 bouteilles

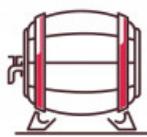
**Surface du vignoble** - 27 hectares



**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*