



PIERRE RAOUX
WINE SELECTION

CHATEAU NOAILLAC - AOC MEDOC - CRU BOURGEOIS -

Situé sur une très belle croupe de graves du Médoc, le Château Noillac jouit d'une situation privilégiée. En effet, sa proximité de l'estuaire et de l'Océan lui confère un climat particulièrement tempéré. Les avantages du sol de graves et la douceur de la température donnent un vin très charpenté et près du fruit, tout en finesse, avec d'excellents tanins.

ZONE DE PRODUCTION

Région:	Bordeaux, France
Appellation:	AOC Médoc – Cru Bourgeois
Cépages:	55% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon – 5% Petit Verdot
Terroir:	Graveleux
Superficie:	46 hectares
Age de la Vigne:	25 ans

CONCEPTION

Viticulture:	Taille en Guyot double, vendanges vertes. Ramassage des raisins à la machine. Table de tri avant mise en cuve.
Vinification:	Traditionnelle médocaine : fermentation durant 3 à 4 semaine avec contrôle de température, remontages journaliers pour extraire un maximum de couleurs et de tanins.
Elevage:	Vieillessement en barriques de chêne français pendant un an.
Mise en Bouteilles:	Au Château Noillac.

DÉGUSTATION

Robe:	Rouge tirant sur le pourpre.
Nez:	Fruité, marié à un joli bois de cèdre.
Bouche:	Un vin typique du Médoc : une belle rondeur en bouche donnée par le merlot, une structure complexe amenée par le cabernet sauvignon, suivie d'une note de fraîcheur et de fruité caractéristique du petit verdot. Indice de tannins élevé, le bois développe des arômes légèrement torrifiés. Un vin prometteur.
Temps de Garde:	8 à 10 ans. Servir à température ambiante. Décanter le vin.

MÉDAILLES



OR Concours des Vignerons Indépendants

OR Concours de Lyon

