



CHÂTEAU
LE NOBLE



Château Le Noble Cuvée Héritage Bordeaux Blanc Bio 2023 *Vendanges Tardives*

Château Le Noble est une propriété familiale bio de 31 hectares établie en 1820. Le vignoble de 16 hectares est située dans l'Entre-Deux Mers dans la commune de Saint Germain du Puch. La totalité de la production est certifiée en agriculture biologique depuis 2016. Thomas et Maria Mercedes Bonnefon ont développé un savoir-faire mélangeant subtilement les méthodes ancestrales aux côtés des dernières technologies. Nos vinifications douces et longues permettent de préserver les arômes du fruit tout en obtenant une fine structure tannique.

Issu des raisins bio sélectionnés avec soin sans pesticide, ni herbicide de synthèse. Ce vin blanc moelleux 'vegan' est naturellement sucré grâce à la surmaturation des vendanges tardives, il est ample et équilibré avec des arômes de fruits confits et de miel. Excellent avec du foie gras, les plats asiatiques sucrés/salés, et les fromages de brebis. Il fera également un sans faute pour sublimer la douceur de vos desserts.

Notes de dégustation

Couleur Robe jaune paille avec des reflets or.

Nez Des arômes de fruits confits.

En bouche Rond, ample, abricot sec et des notes miellées.

Informations techniques

Produit	Château Le Noble Cuvée Héritage Blanc Bio Vendanges Tardives 2023
Appellation	Bordeaux AOC
Terroir	Argilo-calcaire et graveleux.
Cépages	Sauvignon Blanc 45%, Sémillon 45%, Muscadelle 10%
Age des vignes	45 ans / vendanges tardives
Fermentation	3 semaines à basse température en cuve inox
Élevage	Sur lies
Garde	env. 10 ans