



CHÂTEAU
LE NOBLE



Château Le Noble Cuvée Héritage Bordeaux Blanc Bio 2022

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. 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 dans nos parcelles. Vin végétarien 'vegan', aucun produit d'origine animale est utilisé dans nos processus de vinification. Rond voluptueux équilibré avec des arômes d'agrumes, fruits exotiques et fleurs blanches, destiné à être consommé jeune et frais. Excellent en apéritif avec des hors d'oeuvres, tian de légumes, ratatouilles, poissons, fruits de mer, sushis ou fromage.

Notes de dégustation

Couleur Teinte dorée claire avec des reflets argentés.

Nez Des arômes d'agrumes et de fruit exotiques.

En bouche Sec et fruité, il révèle une gamme d'agrumes, fruit de la passion, poire confite et une touche de vanille de bourbon.

Informations techniques

Produit Château Le Noble Cuvée Héritage Bio 2022

Appellation Bordeaux AOC

Terroir Argilo-calcaire et graveleux.

Cépages Sauvignon Blanc 45%, Sémillon 45%, Muscadelle 10%

Age des vignes 45 ans

Fermentation 3 semaines à basse température en cuve inox

Sulfites < 100mg/L

Élevage Sur lies et bâtonnage pendant 6 mois