



CHÂTEAU
LE NOBLE



Château Le Noble Cuvée Héritage Bordeaux Rosé Bio 2023

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 belle 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 structure fine et moelleuse.

Issu des raisins bio 100% cabernet franc, sélectionnés avec soin sans pesticide, ni herbicide de synthèse. Ce vin rosé 'vegan' vous offre un bouquet intense de fruits rouges, frais et gourmands. Excellent pour l'apéritif, ou avec les salades et les viandes blanches.

Notes de dégustation

Couleur Robe pétale de rose avec des reflets argentés.

Nez Des arômes de groseille et framboise.

En bouche Belle fraîcheur et vivacité, palette de petits fruits rouges avec des touches florales, légèrement perlant et équilibré.

Informations techniques

Produit Château Le Noble Cuvée Héritage Rosé Bio 2023

Appellation Bordeaux Rosé AOC

Terroir Argilo-calcaire et graveleux.

Cépages Cabernet Franc 100%

Age des vignes 45 ans / vendanges tardives

Fermentation 4 semaines à basse température en cuve inox

Élevage Sur lies

Degré d'alcool 12,5%