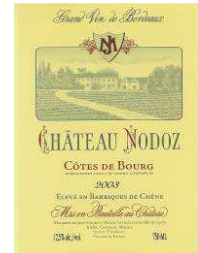




**EARL du Château NODOZ - Vignoble MAGDELEINE-CENAC**  
Viticulteurs - Récoltants BP 14 - 33710 TAURIAC ☎ : 05.57.68.41.03. - Fax : 05.57.68.37.34.  
Email : [chateau.nodoz@wanadoo.fr](mailto:chateau.nodoz@wanadoo.fr) Site Internet : [www.chateau-nodoz.com](http://www.chateau-nodoz.com)

*Château Nodoz*

**2008 : Elevage 16 mois Barriques Neuves**



**FICHE TECHNIQUE :**

**SITUATION** : Coteau de grave à la limite de TAURIAC et LANSAC.  
Exposition est sud-est, sud-ouest (d'où un ensoleillement maximum).

**SUPERFICIE** : 22 hectares, age moyen du vignoble 25 ans.

**NATURE DU SOL** : Grave profonde sur les coteaux et argilo-calcaire à la base.

**ENCEPAGEMENT** : Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 35%, Cabernet Franc 5%.

**PRODUCTION** : 45 hectolitres de moyenne à l'hectare.

**VINIFICATION** : Raisins vendangés à pleine maturité, la vendange est égrappée puis triée en totalité grains par grains à la main, sur table de tri, contrôle des températures par thermorégulation, pré fermentaire à froid pendant 4 à 5 jours pour extraction des anthocyanes et tannins, enfin macération à chaud pendant 3 semaines.

**Elevage barriques neuves chêne français**

Durée : 16 mois

Bâtonnage pendant fermentation malolactique.

Collage au blanc d'œuf

Mise en bouteille à la propriété

**COMMERCIALISATION** : Particulier, C.E., Caves fines, C.H.R., Export.

**NOTORIETE** : citation dans de nombreuses revues tels que Gault et Millau, Revue des vins de France...

**COMMENTAIRES** : Ce vin a une robe attrayante et remarquable tout comme son bouquet de vanille et de moka et sa bouche onctueuse, à la saveur de fruits confits et aux tanins fins. Le cabernet sauvignon rafraîchit le caractère chaleureux du Merlot. Dans un ou deux ans, on pourra commencer à associer cette bouteille à des mets de caractère (lamproie à la bordelaise ou côte à l'os grillée).