



CHATEAU NAUDEAU

Appellation : Entre-Deux-Mers

Terroir : sol argilo-calcaire

Cépages : Sauvignon 70%
Sémillon 20%
Muscadelle 10%

Surface vignoble : 10/12 ha

Vendanges : mécaniques avec tri manuel

Vinification : en cuves ciment recouvertes d'époxy

Elevage : En cuves

Souci environnemental : recyclage des bidons usagés

Production d'un rouge AOC Bordeaux.

Dégustation

Vin très ouvert sur des notes florales et fruitées. Nerveux et vif en bouche, plutôt sec en texture, il accompagne idéalement poissons et fruits de mer.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : Poissons et fruits de mer.

Origine

Cette propriété familiale est une ode à la transmission familiale et au partage. Les 3 chais distincts rappellent qu'un mariage a réuni 2 propriétés. Le chai du grand-père a été conservé comme un musée pour témoigner des outils utilisés à l'époque. Partager et accueillir puisque la propriété est aussi un lieu d'hébergement de camping-car - même pendant les vendanges !

Monsieur Lobre est passionné comme tous ces vigneron de l'ombre... Il pense à « parfum, qualité et moules-frites » quand il évoque son entre-deux-mers. Et s'il lui fait des infidélités, c'est toujours pour une Château Couhins ou un Gewurtztraminer...

