



CHATEAU NAUDEAU

Appellation : Bordeaux

Terroir : sol argilo-calcaire

Cépages : Merlot 80% -
Cabernet Franc & Sauvignon 20%

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 blanc AOC Entre-Deux-Mers.

Dégustation

Robe brillante de couleur rouge. The nez est intense et expressif offrant un bouquet de fruits rouges (mûre) et des notes de sous-bois. Facile d'approche en bouche, ce vin a une structure charnue avec un joli gras.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : pizza, quiches, volaille, fromages.

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...

