



# Château Les Nauds

ENTRE-DEUX-MERS  
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

## HISTOIRE

Propriété récupérée par les paysans à l'immense territoire de l'abbaye de Saint Ferme après le déclin du monastère. Propriétaire de 7 prieurés, 8 moulins, 5 chais ainsi qu'une immense de terres, de vignes et de forêts répartis sur 6 paroisses. Les abbés comandataires vivent dans le luxe et abusent du droit de justice. C'est à la fin du XVIIIème siècle, période marquant le début du déclin du monastère, que les moines quittent définitivement l'abbaye et que leurs biens sont attribués à la commune et récupérés par les paysans.

## SECRETS DE TERROIR

**Superficie :** 23 hectares

**Nature des sols :** Argilo-calcaire et boulbène.

**Encépagement :** Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle.

**Age moyen des vignes :** 5 à 30 ans.

**Densité de plantation :** 3 000 à 5 000 pieds l'hectare

## DÉGUSTATION

**Aspect :** Jaune pâle avec des reflets citronnés.

**Nez :** Fruits blancs frais, agrumes et pamplemousse.

**Bouche :** Attaque franche avec des arômes de fruits blancs.

**Température de service :** 8 à 10°C.

**Alliance mets :** Appétitifs, crudités, poissons, crustacés, viandes blanches.

**Temps de garde :** 18 mois.

## HISTORY

Estate recovered by the farmers from the immense territory of the abbey of Saint Ferme after the decline of the monastery. Owner of 7 priories, 8 mills, 5 wineries as well as an immense amount of land, vineyards and forests spread over 6 parishes. The abbots lived in luxury and abused the right of justice. It was at the end of the 18th century, a period marking the beginning of the decline of the monastery, that the monks left the abbey for good and that their possessions were given to the commune and recovered by the farmers

## TERROIR'S SECRETS

**Area:** 23 hectares

**Soil:** Clay-limestone and boulbène

**Grape Varieties:** Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle.

**Average age of the vines :** 5 to 30 years old

**Density of planting :** 3,000 to 5,000 feet per hectare

## TASTING

**Appearance :** Pale yellow with lemon reflections

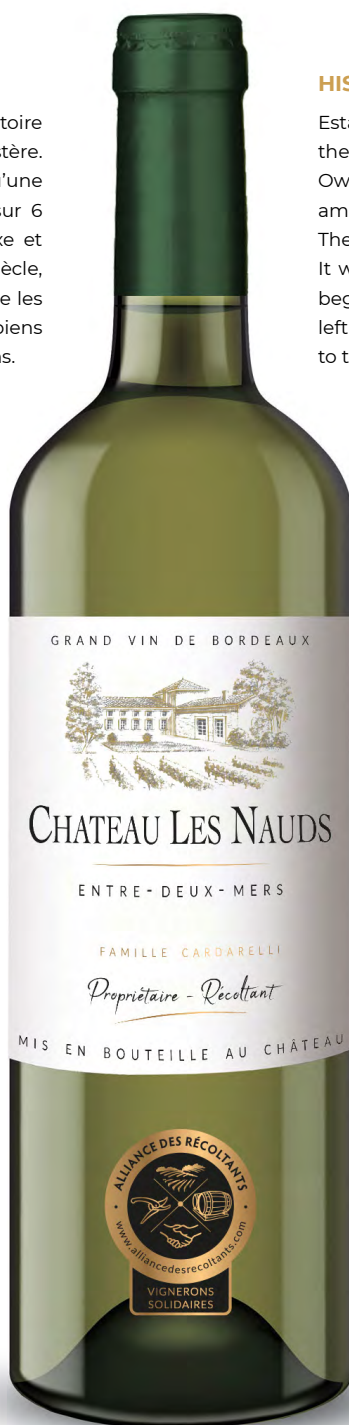
**Nose :** Fresh white fruits, citrus and grapefruit

**Palate :** Frank attack with aromas of white fruits

**Serving temperature :** 8 to 10°C

**Food pairing :** Appetizers, raw vegetables, fish, shellfish, white meat

**Ageing time :** 18 months



CONTACTEZ-NOUS ✉ [contact@alliancedesrecoltants.com](mailto:contact@alliancedesrecoltants.com) ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  [alliancedesrecoltants.com](http://alliancedesrecoltants.com)  [alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants

