



Château Les Nauds

BORDEAUX
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 : 60 hectares

Nature des sols : Situé sur des plateaux à 110m, sur un sol argilo-calcaire et boulbène.

Encépagement : Merlot 70% - Cabernet Sauvignon 20%

VINIFICATION

Vinification en cuves inox. Refroidissement de la vendange à l'aide d'un groupe mobile. Macération en cuves inox pendant une semaine à 10-12°C à l'aide de serpentins et brassages. Départ en fermentation et maintien des températures à 25°-28°C pendant un mois et oxygénation, ensuite écoulage et décuage. Le vin est soutiré plusieurs fois et régulièrement dégusté, analysé pour suivre son évolution.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis. Nez aromatique, fruité (fruits rouges). En bouche, attaque souple, tanins soyeux et bien fondus, belle longueur en bouche.

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: 60 hectares

Soil: Located on plateau at 110m, on clay-limestone and boulbène soil.

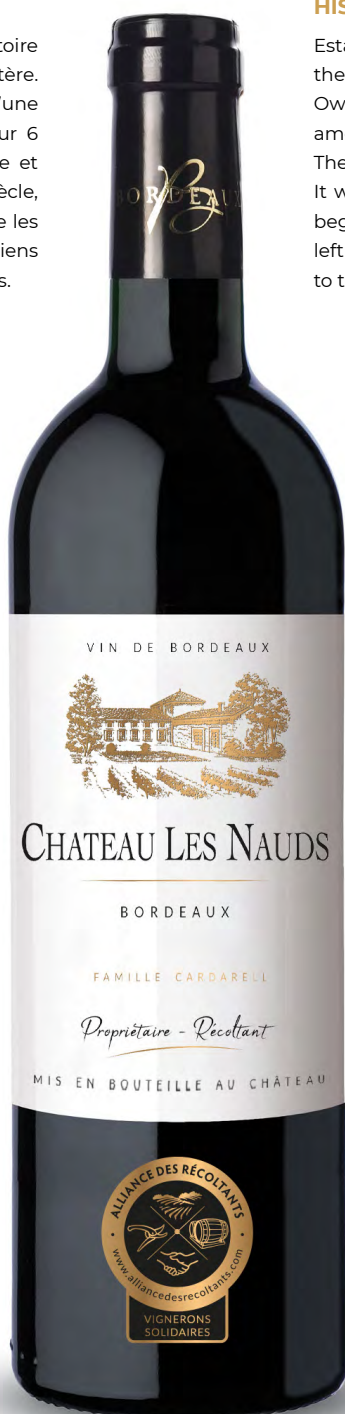
Grape Varieties: Merlot 70% - Cabernet Sauvignon 20%

VINIFICATION

Vinification in stainless steel vats. Cooling of the harvest using a mobile unit. Maceration in stainless steel vats for a week at 10-12 °C using coils and stirring. Start in fermentation and maintain of temperatures at 25°/28 °C for one month and oxygenation, then run off and devatting. The wine is racked several times and regularly tasted, analyzed to follow its evolution.

TASTING

Beautiful ruby red color. Aromatic, fruity nose (red fruits). On the palate, supple attack, silky and well-integrated tannins, good length in the mouth.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancedesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

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

