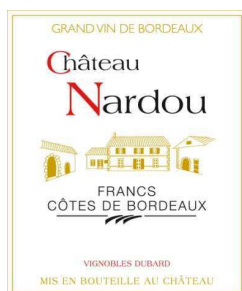


Vignobles Dubard



Château Nardou

AOC FRANCIS CÔTES DE BORDEAUX
Élevé en fûts de chêne



Assemblage

80% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet franc

Vignoble

Le vignoble de 15 ha du Château Nardou est situé à l'est de St Emilion dans l'appellation Francis Côtes de Bordeaux. Les vignes sont disposées sur un ensemble de coteaux argilo-limoneux exposés vers le Sud. Plantées à haute densité (5 000 pieds/ha), les vignes sont conduites de façon traditionnelle et en viticulture raisonnée. Un ensemble de travaux rigoureusement menés (ébourgeonnage, effeuillage et éclaircissage) ainsi qu'une limitation des rendements à 50 hL/ha optimise la maturité et la qualité de la vendange.

Vinification et élevage

Une vinification traditionnelle révèle toute l'authenticité du terroir. Le raisin est trié à son arrivée au chai, et au cours de la fermentation, remontages et délestages assurent une extraction douce et progressive de la matière phénolique. Richesse et équilibre du vin trouvent leur harmonie au cours d'une macération post-fermentaire prolongée. Un élevage en fûts de chêne français de 12 mois ponctué par quelques bâtonnages affine progressivement ce vin tout en puissance. Un collage naturel au blanc d'œufs est réalisé après élevage.

Gastronomie et service

Foie gras poêlé, confit ou magret de canard, gibier et viandes rouges. Carafes, et servir à 18°C.

Revue de presse

- **Guide Hachette 2011 / millésime 2007: 2 étoiles** « Cet habitué du Guide signe un 2007 dont la robe grenat se pare de nuances rubis du plus bel effet. Les parfums de fruits noirs, de sous-bois et de boisé bien fondu composent un bouquet discret mais très harmonieux. Aucune timidité en bouche, au contraire : c'est ample, charnu, équilibré, long, et à attendre patiemment deux ou trois ans ».



90 Château Nardou 2010 Francis Côtes de Bordeaux.

Un vin velouté et riche, intensément fruité. Concentré et dense, il exprime toute la qualité de ce millésime avec ces jolis fruits mûrs. A garder 3-4 ans. Fruit of the Vines,

Inc. —R.V.
abv: NA

Price: \$19

Vignobles Dubard

Tel : 05 53 82 48 31 - Fax : 05 53 82 47 64 - e-mail : contact@vignoblesdubard.com