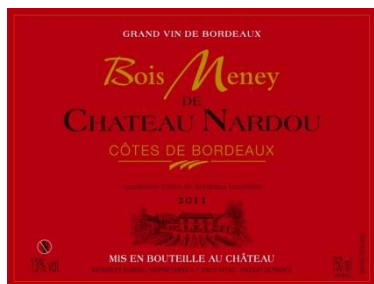


Vignobles Dubard



Bois Menev  
DE  
CHATEAU NARDOU  
AOC Côtes de Bordeaux



Assemblage

Vignoble

Vinification et

élevage

Dégustation

Gastronomie

et service

70% Merlot - 10% Malbec - 10% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet franc

Le vignoble de 15 ha du Château Nardou, situé à l'est du libournais dans l'appellation Bordeaux-Côtes-de-Francis, est dirigé par Florent Dubard. Les vignes sont plantées à haute densité (5000 pieds/ha), sur un ensemble de coteaux argilo-limoneux exposés vers le Sud. Les vignes les plus jeunes du domaine sont destinées à la production du deuxième vin du Château : le « Bois Menev ». Le suivi régulier du vignoble et la réalisation de différentes opérations en vert limitent naturellement le rendement à 50 hL/ha.

A son arrivée au chai, la vendange subit une macération pré-fermentaire à froid de façon à extraire les arômes variétaux des différents cépages. La structure du vin se construit progressivement au cours de la macération fermentaire, grâce à la pratique quotidienne des remontages qui harmonise l'extraction. Le caractère relativement court de la cuvaison (deux semaines) communique à ce vin rouge un profil fruité aux tanins souples et à la structure gouleyante. Le maintien de la température en dessous de 28°C au cours de la macération et l'élevage réalisé en cuves, conserve la légèreté et le registre fruité du « Bois Menev ».

Le Bois Menev du Château Nardou présente au nez d'agréables arômes de cerises bien mûres aux allures presque florales. Gouleyant, aux tanins soyeux, ce Bordeaux offre une bouche tout en rondeur où percent des notes de fruits rouges et de chocolat blanc.

Terrines, charcuterie, volaille grillées et fromages.  
Servir à une température de 16°C. 5 ans de potentiel de garde.

**Guide Hachette 2012 / Millésime 2009 :** «Voici le « second » de Château Nardou, assemblage classique du merlot (70%) et des cabernets, complété d'une touche plus rare de malbec. La robe est profonde et limpide. Le bouquet évoque les petits fruits rouges et noirs. En bouche, les tanins sont bien présents mais extraits avec sagesse, et offrent à ce vin un volume certain et un bon potentiel de garde : au moins trois ou quatre ans. »



Vignobles Dubard