

CHÂTEAU NOBLE MEYNARD

BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC

Historique

Cette propriété de 26 hectares du groupe Taillan a pour Appellation d'Origine Contrôlée "Bordeaux Supérieur". Située sur la commune de Saint-Martin du Bois, elle est au cœur de l'appellation qui représente plus de la moitié du vignoble girondin, plus grand producteur de vins fins au monde. Ce vignoble, dont les vignes ont une moyenne d'âge de 20 ans, est exposé dans sa majeure partie Nord-Sud. La totalité de la récolte est vinifiée sur la propriété.

This 26-hectare estate belonging to the Taillan Group operates under the "Bordeaux Supérieur" AOC. Located in the commune of Saint-Martin du Bois, it is in the heart of the appellation which represents over half of the vineyards in the Gironde, the largest producer of fine wines in the world. The majority of the vineyard, the vines of which are on average 20 years old, faces north and south. All the harvest is vinified on the estate.

Lieu de la propriété • Place of the estate Saint-Martin du Bois

Production moyenne • Average production 180 000 bouteilles • 180 000 bottles

Nature du sol • Soil Sablo-limoneux et argilo-sableux • Sand & marls and clay & sand

Encépagement • Grape varieties 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Age moyen des vignes • Average age of the vines 20 ans • 20 years

Surface du vignoble • Area of the vineyard 26 hectares

*Vinification • Vinification Traditionnelle bordelaise, 20 à 30 jours de cuvaison en cuves inox thermorégulées
Traditional, 20 to 30 days vatting in temperature-controlled stainless steel vats*

Elevage • Ageing 12 mois en cuves • 12 months in vats

Mise en bouteille • Bottling Au château • At the estate

Dégustation • Tasting notes

Ce vin, à la robe d'un rouge sombre très dense, possède un nez d'où se dégagent des nuances de cerise noire, rehaussées de notes mentholées. Un vin à la saveur racée et charpentée par des tanins mûrs.

This wine, with a very dark, deep, red colour, comes with a nose of black cherry enhanced by minty touches. A wine with an elegant flavour thanks to its strong backbone of ripe tannins.

Accords gastronomiques • Matching with food

Une finale longue et agréable, à consommer sur un pavé de bœuf au poivre ou une entrecôte à la bordelaise.

Its long, pleasant finish make it ideal for drinking with a pepper steak or a sirloin steak cooked over vine shoots.

Conseils de garde • Cellaring potential

A déguster maintenant, ou conserver 5 à 6 ans.

To be enjoyed now, or kept for 5 to 6 years.



GINESTET