



Château Noailles 2017

Cru Bourgeois

Damien PAGES



Cépages

Cabernet sauvignon, Merlot et Petit verdot

Terroir

Graves Garonnaises et Pyrénéennes

Superficie : 48,72 hectares

Densité de Plantation : 5.500 pieds/hectare

Rendement : 55HI/ha



Viticulture

Raisonnée



Vinification

Récolte mécanique avec tri,
vinification traditionnelle avec régulation des
températures.

Macération pré-fermentaire

Durée de Fermentation : 21 jours

Elevage : 12 mois en barriques de chêne français

Dates des vendanges :
Du 13 au 28 Septembre 2017

Titre alcoométrique : 13° vol.

Œnologue : Antoine Médeville

RECOMPENSES

Yves Beck : 91/100 **Vert de Vin** : 90-91/100 **Anthocyanes** : 88-90/100 **James Suckling** : 87/100

Wine Enthusiast : 85/100

Bettane + Desseauve : 15,5/20 **Vinous** : 89/100 **Médaille d'or** : Concours International de Lyon

Médaille d'Or : Gilbert et Gaillard **Médaille d'Argent** : Concours des Vins Terre des Vins

Château Noailles—6 chemin du Sable des Pins—33590 JAU DIGNAC LOIRAC

Tel : 05 56 09 52 20

noailles@noailles.com

www.noailles.com