



Château Noailles 2020

Cru Bourgeois Supérieur

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 : 49HI/ha



Viticulture

Raisonnée, Haute Valeur Environnementale



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 21 septembre au 30 septembre 2020

Titre alcoométrique : 13.5° vol.

Œnologue : Antoine Médeville

Notes des primeurs

Yves Beck : 92-93/100 **James Suckling** : 91-92/100 **Vert de Vin** : 92/100 **XL-VINS** : 92+/100

Yohan Castaing-Anthocyanes : 88-90/100 **Terre de Vins** : 89-90/100 **Le Point** : 14/20

Neal Martin : 89-91/100 **The Wine Cellar Insider** : 89/100 **Chris Kissack** : 90-92/100

Markus del Monego : 89/100 **B MY BORDEAUX** : 88-90/100 **Jeb Dunnock** : 88-90/100

Le Figaro Vins : 90/100

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

Tel : 05 56 09 52 20

noailles@noailles.com

www.noailles.com