



## Les Garelles

Adrien et Thomas NOVOA

**L'animal que vous voudriez être ?**

Un papillon

**Votre devise ?**

Mieux vaut prendre le changement par la main avant qu'il ne nous prenne à la gorge

**Le principal trait de votre caractère ?**

Le trait d'union

**Le don de la nature que vous voudriez avoir ?**

La force mais pas ses faiblesses

Mon père a acheté l'exploitation de Château les Garelles en 1997. Après des études en agronomie et en œnologie, j'ai décidé de reprendre les rênes du domaine familiale en 2009 avec une ambition : le retour à la nature. C'est pour cela que dès mon arrivée j'ai commencé la conversion du domaine en bio. Quelques années plus tard j'avais envie d'aller plus loin, nous sommes donc passés à une vinification sans intrants depuis 2013. Je suis fier aujourd'hui de produire du vin bio sans intrant, de revenir à l'essentiel : travailler le raisin le plus naturellement possible pour en saisir le meilleur et proposer des vins bios nature à un juste prix pour que tout le monde puisse en profiter. Voilà ma vision du bio.



## Les Garelles

BORDEAUX

**Village :** Saint Christoly, Saint Paul et Berson

**Surface totale du vignoble :** 44 hectares

**Type de sols :** Argilo sableux et argilo calcaire

**Assemblage de cépages :** 70% Merlot, 15% Malbec, 10% Carménère, 5% Cabernet Franc

**Vinification et élevage :** Vinification traditionnelle, avec tri et encuvage par le bas. Cuvaision d'environ 25 jours le tout en levures spontanées et sans aucun intrant ni sulfite.

**Notes de dégustation :** Au travers d'une robe rouge grenat, les notes de fruits rouges mûrs et d'épices dominent. L'ensemble affiche une réelle fraîcheur aromatique. Au travers d'une allonge parfumée et de tannins soyeux, ce vin équilibré se déploie en finesse et saura séduire.

**Accords mets et vins :** Viandes rouges

**Récompenses :**

**Millésime 2018 :** En attente de résultats