



## Château Les Garelles

### Adrien & Thomas NOVOA

**Les animaux ou insectes que vous voudriez être ?**

Un dauphin et un papillon

**Ce que vous aimez dans le vin ?**

Sa complexité et boire du vin, ça se vit !

**Les principaux traits de vos caractères ?**

La patience et le trait d'union

**Les dons de la nature que vous voudriez avoir ?**

Voler et ses forces mais pas ses faiblesses

Notre père a acheté l'exploitation de Château les Garelles en 1997. Après des études en agronomie et en œnologie pour moi, Thomas, j'ai décidé de reprendre les rênes du domaine familiale en 2009 avec une ambition : le retour à la nature. Dès mon arrivée, j'ai entamé la conversion du domaine à l'agriculture biologique. Pour approfondir mon engagement, je suis passé à une vinification sans le moindre intrants depuis 2013.

Diplômé en œnologie, mon frère, Adrien, m'a rejoint sur l'exploitation en 2018. Ensemble, nous sommes fiers aujourd'hui d'être revenu à l'essentiel : travailler le raisin le plus naturellement possible pour saisir le meilleur de notre terroir et proposer des vins bios naturels à un juste prix pour que tout le monde puisse en profiter. Voilà notre vision de la viticulture !



## Château Les Garelles

### BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

**Village :** Saint-Christoly-de-Blaye

**Surface totale du vignoble :** 44 hectares

**Terroir :** Sols argilo-calcaires et argilo-sableux – Sous-sols calcaires et argileux – 50 mètres d'altitude – 25 ans d'âge moyen

**Vinification et élevage :** Vendanges mécaniques et manuelles à la mi-septembre. Vinification traditionnelle, avec tri et encuvage par le bas. Cuvaïson d'environ 25 jours avec levures spontanées et sans aucun intrant, ni sulfite ajouté. Élevage en cuves inox.

**Assemblage :** 85% Merlot, 10% Malbec, 5% Carménère

**Commentaires de dégustation :** Robe rouge grenat. Des notes de fruits rouges mûrs et d'épices dominant au nez. L'ensemble affiche une réelle fraîcheur aromatique. Longueur parfumée et tannins soyeux, ce vin est équilibré tout en finesse et saura séduire.

**Accords mets et vins :** Légumes à la plancha

