



Juste Un Nuage

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 !



Juste Un Nuage

VIN DE FRANCE

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 précoces, aux alentours de 9% vol. d'alcool. Cuvaïson très courte à basse température, fermentation alcoolique de 6 jours avec levures spontanées. Peu de remontages et faible extraction de tanins. Concentration sur les précurseurs aromatiques. Fermentation malolactique. Ajout de moins de 50mg/L de soufre.

Assemblage : 100% Carménère

Commentaires de dégustation : Couleur claire, rouge rubis aux reflets violets. Nez fruité aux arômes de bourgeons de cassis. Second nez sur des notes de litchi. Bouche légère sur la buvabilité. Un belle longueur et persistance aromatique. Très souple. Un vin plaisir !

Accords mets et vins : Poisson vapeur, Poêlée de légumes

