



Du Raisin, C'est Tout ! - Adrien Et Thomas Novoa

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

La cuvée Méthode Nature du Château Les Garelles. 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 intrant 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 !



Du Raisin, C'est Tout ! - Adrien Et Thomas Novoa

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Saint-Christoly-de-Blaye

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 manuelles à la mi-septembre Vinification traditionnelle, avec tri et encuvage par le bas. Cuvaision 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 : Paré d'une robe grenat, ce vin offre un nez cerise, rehaussé d'une note florale et d'une pointe acidulée et terpénique. La bouche se montre ronde, avec de la sucrosité, des tanins très souples. Elle est d'une bonne longueur aromatique fruits rouges et une discrète note passion. Un vin « glouglou » tout en légèreté et facile à boire.

Accords mets et vins : Caviar d'aubergines, Houmous

