

Vignobles Gabriel & Co

NOVOA Adrien & Thomas

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 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 à un juste prix pour que tout le monde puisse en profiter. Voilà notre vision de la viticulture !



Vignobles Gabriel & Co

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 mécaniques et manuelles à la mi-septembre. Vinification traditionnelle, avec tri et encuvage par le bas. Cuvaison d'environ 25 jours. 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 fraicheur aromatique. Longueur parfumée et tannins soyeux, ce vin est équilibré tout en finesse et saura séduire.

Accords mets et vins : Poivrons marinés, Bruschettas à la tomate confite, Planche de charcuteries

