

Présentation des vins

La gamme de vins du Château Nodot est certifiée en Biodynamie par Demeter et en Bio par Ecocert

Perle de Nodot : vin blanc sec 100 % sauvignon, d'une grande souplesse, frais et fruité, idéal avec huîtres, fruits de mer, poissons, viandes blanches, asperges, plats épicés et certains fromages.

Rosé de Nodot : rosé sur le fruit, très aromatique, parfait pour l'apéritif, les repas décontractés ou les déjeuners sur l'herbe. Il mettra en valeur vos plats à base de tomate. Vin universel, vous l'apprécierez quel que soit votre menu.

Cuvée Tendresse 2020 (rouge) : ce vin aux notes de fraises et de groseilles est très fruité et souple en bouche. Il accompagne merveilleusement apéritifs tapas, charcuteries, barbecues, viandes blanches et repas exotiques, voire du poisson.

Cuvée Tradition 2018 Blaye Côtes de Bordeaux (rouge) : Sélection de raisins issus des plus vieilles vignes (plus de 50 ans), cette cuvée allie le fruité du merlot à la puissance du cabernet sauvignon pour vous offrir un vin riche et velouté, reflet de son terroir. A savourer sur viandes rouges, plats mijotés, gibier, fromages.

Grande Réserve 2015 Blaye Côtes de Bordeaux (rouge) : Excellent millésime, à dominante de merlot, ce vin est à son apogée. Vous l'apprécierez avec des œufs brouillés, une viande rouge, des magrets de canard, des viandes grillées et des fromages.

Cuvée Élégance 2015 Blaye Côtes de Bordeaux (rouge) : Vin rouge finement structuré, tout en finesse, mêlant les arômes de mûre, de cassis aux notes boisées. S'apprécie à l'apéritif ou en accompagnement de votre repas.

Cuvée Prestige 2017 Blaye Côtes de Bordeaux (rouge) : Vin rouge ample et soyeux, mêlant les arômes de cerise, de mûre aux parfums de la barrique. Il s'harmonise aussi bien avec les viandes rouges qu'avec le canard ou l'oie et les fromages. Parfait pour les moments conviviaux entre amis ou en famille.

Blaye-Côtes de Bordeaux en Bag in Box de 5 litres ou 3 litres (rouge) : vin rond et fruité. Vous l'apprécierez aussi bien au quotidien que lors de soirées entre amis.

Hypocras : vin rouge aromatisé aux épices selon une recette du Moyen Age. Il se sert frais à l'apéritif, avec du foie gras, des fromages bleus ou sur un dessert au chocolat ou aux fruits rouges.

Saugé : notre deuxième spécialité médiévale qui facilite la digestion, vin blanc parfumé à la sauge très apprécié avec une pâtisserie ou une glace, également fort agréable à l'apéritif.

Festif Brut : (Blanc de blancs 100 % sauvignon) : Nez floral avec de subtiles notes d'agrumes. D'une belle fraîcheur, vif et ample, il présente des parfums d'agrumes d'une grande richesse. La finesse de ses bulles participe à sa remarquable vivacité. Une méthode traditionnelle à la saveur profonde qui passe facilement de l'apéritif à la table.

Festif Demi-sec : (Blanc de blancs 100 % sauvignon) : Son nez suave aux notes abricotées précède les saveurs délicates de ce vin effervescent élaboré en méthode traditionnelle. Brioiché et soyeux, il offre des notes de pêche blanche et d'agrumes tout en subtilité. La délicatesse de ses arômes et la finesse de ses bulles en font un vin séducteur pour accompagner vos mets à l'apéritif ou au dessert.

TARIF 2023 (prix départ chai)

M.
 Adresse.....
 Code postal..... Ville.....
 Téléphone..... E-mail :
 Le Signature.....

Désignation	Nombre de bouteilles	Prix unitaire (TTC) €	Montant (TTC) €
Perle de Nodot		12,45 €	
Rosé de Nodot		11,00 €	
Cuvée Tendresse		12,45 €	
Cuvée Tradition		16,45 €	
Grande Réserve		15,00 €	
Cuvée Élégance		17,45 €	
Cuvée Prestige		19,00 €	
Bag In Box 5 litres		29,95 €	
Bag in Box 3 litres		19,95 €	
Hypocras		16,00 €	
Saugé		16,00 €	
Festif Brut		15,40 €	
Festif Demi-sec		15,40 €	
Tarifs valables en pré-commande pour le salon des Vins bio		Total TTC :	€
		<input type="checkbox"/> A partir de 12 bouteilles je déduis 5 %	
		<input type="checkbox"/> A partir de 24 bouteilles je déduis 10 %	
		Montant après remise	€