



Madame, Monsieur,

Les vendanges approchent et le soleil est toujours au rendez-vous ! **Cette année 2014** nous propose de jolies grappes ! Les excellentes conditions climatiques de ce mois de septembre, si elles se poursuivent, laissent présager **un excellent millésime 2014 !**

NOUVEAU !

Pensez à utiliser notre bon de commande papier pour bénéficier des frais de port OFFERTS pour toute commande de 60 bouteilles.

Groupez-vous avec famille et amis et préparez vos cadeaux de fin d'année !

Vous pouvez utiliser également notre site de vente en ligne sécurisé www.chateau-nodoz.com et profitez de nos différentes promotions ponctuelles !

Vous trouverez ci-joint notre **nouveau tarif 2014** et la sélection de nos vins encore disponibles.

Le Château NODOZ TRADITION 2012 : millésime surprenant de finesse, ce 2012 vous propose une explosion d'arômes fruités en bouche avec des notes de cassis bien mûr. Vin prêt à la dégustation, il pourra accompagner idéalement un repas entre amis autour d'une bonne viande.

Le Château GALAU 2012 Elevé en fûts 9 mois : Médaille de BRONZE au CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2014. Ce vin aux couleurs bien sombres qui évoque les fruits noirs mûrs, offre un palais harmonieux avec des notes légèrement boisées. Ce millésime 2012 vous propose un vin élégant et sobre pour une garde moyenne de 3 ans.

Le Château NODOZ 2012 Cuvée Barriques neuves : Ce 2012 remporte **une étoile au Guide HACHETTE 2015 !** « Cette cuvée joue dans la cour des grands. Robe très profonde, arômes de merlot mûr (fruits noirs), et de merrain toasté. Bouche construite sur des tannins serrés, qui ne perturbent pas l'harmonie générale ».

Le Château NODOZ 2012 Vieilles Vignes : Cuvée élevée pendant 20 mois en barriques neuves, celle-ci révèle une richesse aromatique imperturbable après tant d'années ! Les grains nobles de nos plus vieilles vignes nous offrent un nectar aux notes riches et torréfiées. Quel joli vin !

La Rosée de NODOZ : notre rosé est toujours un produit fabuleux sur notre carte : fruité, charnu, légèrement acidulé : incontournable pour un apéritif ou une grillade entre amis !

Le Vin Blanc du CHATEAU NODOZ : victime de son succès, il est **épuisé !** Il faudra attendre le nouveau millésime début 2015.

Recevez, Madame, Monsieur, nos meilleures salutations vigneronnes.

Le Château NODOZ
Sandrine et Jean-François CENAC



Le château NODOZ : Un vrai Côtes de Bourg, élégant et finement boisé !