



EARL du Château NODOZ - Vignoble MAGDELEINE-CENAC

33710 TAURIAC ☎ : 05.57.68.41.03. Fax : 05.57.68.37.34.

@ : chateau.nodoz@wanadoo.fr Site : www.chateau-nodoz.com

Madame, Monsieur,

Vous trouverez ci-joint notre nouveau **tarif 2011.**

Le millésime **2009** sera disponible dès le printemps (voir tarif) : millésime tant attendu, on ne se lasse pas de **vous dire qu'il s'agit du « millésime d'exception », vin impérativement à avoir dans sa cave, tant par ses qualités gustatives que par sa complexité aromatique. Patience**

En attendant, voyez **notre sélection avec le millésime 2008** encore disponible pour quelques mois.

Le Château NODOZ TRADITION 2008 : fruité et souple, ce millésime se place dans la continuité du 2005 et se déguste d'ores et déjà de manière très gourmande.

Le Château GALAU 2008 élevé en fûts 9 mois séduit toujours autant par sa souplesse et son onctuosité, vin à garder ou à déguster. N'oublions pas qu'il fût **MEDAILLE D'OR** au Concours Agricole des Vins de Paris 2010.... !

Le Château NODOZ 2008 Cuvée Barriques neuves : ce 2008 saura vous charmer sans attendre tant par ses arômes légèrement toastés que par sa rondeur en bouche. En effet, la récolte 2008 est petite en quantité mais tellement grande en qualité . A découvrir impérativement.

Le Château NODOZ 2008 Vieilles Vignes : ce vin composé en majorité de merlot, élevé pendant 20 mois en barriques neuves, révèle une finesse aromatique : fruits noirs très cuits, notes vanillées et torréfiées. Le vin est souple, ample et révèle toujours et encore la richesse du terroir et le talent du vinificateur....

La Rosée de NODOZ: notre rosé, moderne, fruité, aux arômes de pomme, couleur acidulée, il a déjà pris une place importante dans vos produits de référence du château NODOZ. A déguster sans modération.....

Pensons à la planète !

N'oubliez pas de nous communiquer votre adresse mail à chateau.nodoz@wanadoo.fr pour recevoir nos offres par mail ou de vous inscrire directement sur **notre site www.chateau-nodoz.com**.

Recevez, Madame, Monsieur, nos meilleures salutations vigneronnes.

Le Château NODOZ
Sandrine et Jean-François CENAC