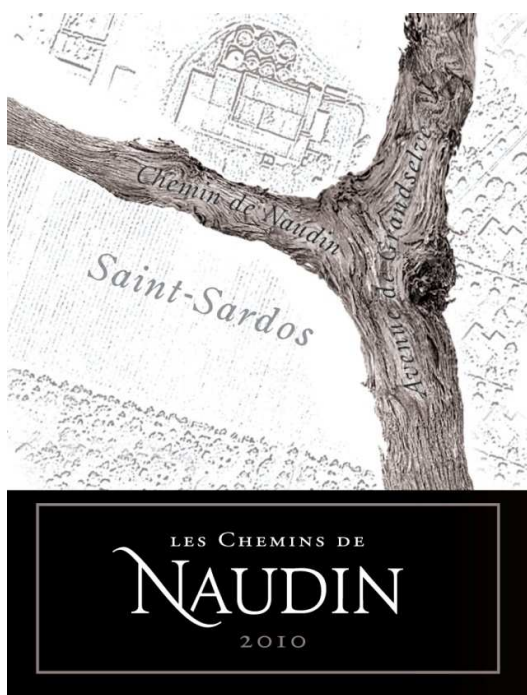


## « Les Chemins de Naudin » 2010 AO VDQS Saint-Sardos rouge

**Médaille d'Or**  
**au Concours Régional des Vins du Sud Ouest en 2011**



Les Vignerons de Saint-Sardos ont donné à ce vin le nom du lieu-dit où est implanté leur chai.

La cuvée « Naudin » est un vin jeune, rond à la couleur profonde. Ses arômes, apportés par la Syrah ont des nuances fruitées sur le cassis.

### **Nos conseils**

Il s'apprécie en toutes occasions, à l'apéritif ou en accompagnement de salaisons, viandes, grillades et de nombreux fromages.

Charnu et fruité, il peut se boire frais ou chambré, dès maintenant ou attendre 2 à 3 ans.

### **Le terroir**

Cette cuvée provient de sélections de vignes conduites en lutte raisonnée, sur les sols argilo siliceux des hautes terrasses de la Garonne.

### **L'encépagement**

Syrah : 75% - Tannat : 5% - Merlot : 20%

### **La vinification**

Après égrappage, la vendange est vinifiée à température contrôlée avec une macération courte (8 à 10 jours maximum).