

DEGUSTATION N°20

**Noblesse Oblige 2016 / Château de la Noblesse
Bandol AOC / 14.5%vol.
95% Mourvèdre + 5% Grenache Noir**



Rubis intense, sous-tons grenat

Arômes définis d'intensité moyenne(+)

Fruits rouges mûrs (fraise des bois, framboise), fruits noirs mûrs (myrtille, mûre), fruits cuits (fraise cuite, confiture de framboise), fleurs (rose, violette), épices (poivre noir, réglisse), herbes (anis, herbes de Provence séchées), bois (fumée, chocolat, grains de café), notes de fruits tertiaires (fraise cuite, framboise séchée, pruneau, figue) and vieillissement en bouteille (cuir, gibier)



Sec, acidité moyenne(+), tanins puissants mûrs & doux, alcool fort, corps puissant, fin de bouche longue

Saveurs d'intensité moyenne(+): fraise des bois, framboise cuite, myrtille, mûre, poivre noir, réglisse, herbes séchées, grains de café, chocolat, gibier & viande salée



Très bon vin : élégant, épicé & frais

Servir à 16-18°C



A boire maintenant ou à garder jusqu'en 2026



Tataki de thon, oeufs brouillés à la truffe, pâtes à l'arrabiatta, daube de boeuf & tian de légumes, ratatouille niçoise, magret de canard & champignons, Caprice des dieux, melon & sauce au vin rouge,...



Le saviez-vous ? Le Mourvèdre est la star de l'appellation Bandol, comme aucune autre. Il doit représenter entre 50-95% de l'assemblage. Il est parfaitement adapté au climat avec la tête au soleil (terrasses exposées au sud) et les pieds dans l'eau (mer Méditerranée).

