



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# ROC SAINT VINCENT

BORDEAUX BLANC SEC



## LE VIGNOBLE

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. Les vins des AOC Bordeaux sec allient, dans un assemblage bien équilibré, le fruité du Sauvignon à la rondeur du Sémillon. Appellation régionale, elle concerne toute la zone viticole du département de la Gironde.

## L'HISTOIRE

Roc est couramment utilisé dans la dénomination de villages construits sur un sol de pierre. Le Roc véhicule l'image de la solidité, de l'équilibre et de l'héritage de la tradition. Les vins de Bordeaux sont de ces héritages ancrés dans la tradition française et bordelaise... des vins de savoir-faire aux patrimoines culturels, viticoles et architecturaux emblématiques. Découvrez notre gamme complète de Roc avec : Roc de Lussac, Roc des Chevaliers, Roc St Vincent, qui couvrent une large gamme d'appellations.

## LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques. Eraflage et foulage rapide de la vendange. Pressurage des grappes. Débourage du moût. Fermentation alcoolique à température contrôlée jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec, en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. Elevage sur lies fines.



### CÉPAGES

60% Semillon, 40% Sauvignon



### ACCORDS

Température de Service : 10 à 12°C. Accompagnements : à l'apéritif, sur des poissons grillés ou des fruits de mer.



### DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle. Vin aromatique et fruité, bien équilibré.