



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

100% TERROIR MERLOT

IGP ROUGE DU PERIGORD



LE VIGNOBLE

Un terroir viticole historique. « La Dordogne », rivière qui traverse la région qui porte le même nom, a permis aux vignobles plantés par les Romains et développés par les moines au Moyen-âge de s'épanouir. Idéalement situés sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, à l'abri de l'influence océanique, les vignobles de la Dordogne bénéficient d'un climat particulièrement propice donnant naissance à des vins de plaisir, élégants, et authentiques dont la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse.

L'HISTOIRE

Le Périgord est le berceau de l'Humanité, source d'inspiration pour les Hommes dont la typicité du terroir a inspiré les chefs d'oeuvre de l'art Pariétal au coeur des grottes de Lascaux. Les vignes idéalement situées sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, donnent naissance à des vins de plaisir et élégants. La variété des cépages offre une large palette gustative.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange 2 semaines environ pour obtenir un vin tout en souplesse. Elevage en cuves inox et béton. Edulcoration légère à la mise pour apporter rondeur et gourmandise.



CÉPAGES



ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C.
Accompagne agréablement tout le repas.



DÉGUSTATION

Le merlot, cépage majoritairement cultivé dans la région confère une robe rouge vive de belle intensité. Il apporte fruit et rondeur. On retrouve des arômes de fruits rouges frais (groseille, framboise, cerise rouge). Les tanins sont souples. Vin de plaisir tout en rondeur et gourmandise.



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2018 : Médaille Or, BORDEAUX 2019



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com