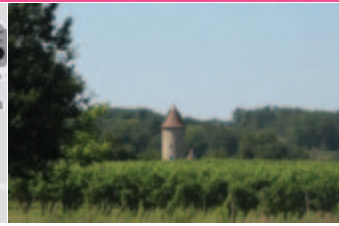




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU CHAMP DE LA GRAVE

BORDEAUX ROSE



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. L'AOC Bordeaux rosé concerne des vins issus d'une macération courte de quelques heures dont le jus dépourvu de tanins est ensuite vinifié comme un vin blanc. Les Bordeaux rosés sont souples, aux arômes fruités, frais, élégants et persistants en bouche.

L'HISTOIRE

Situé à Saint-Romain de Vignague, lieu-dit de la commune de Sauveterre-de-Guyenne, le Château Champ de la Grave est la propriété de Jean-Paul Souan et Patrick Lagardere. L'endroit est connu pour son ancienne église catholique, initialement construite au XI^{ème} siècle et classée monument historique en 2002. Le petit cours d'eau de Vignague, signifiant "le ruisseau qui court au milieu des vignes" est aujourd'hui le témoignage du passé viticole de cette région.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendange des raisins tôt le matin pour éviter les fortes chaleur. Eraftage et foulage rapide de la vendange. Macération courte de quelques heures. Pressurage des grappes de raisin. Le moût ainsi obtenu est débourbé avant la fermentation alcoolique. Cette dernière se poursuit jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec. Elle a lieu à température contrôlée en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. Elevage sur lies fines.



CÉPAGES

30% Merlot, 60% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc



ACCORDS

A servir bien frais avec les grillades gourmandes de l'été.



DÉGUSTATION

Vin vif et brillant. Le nez est frais et floral, aromatique et gourmand. La bouche est vive, fraîche avec une prédominance de fruits rouges. La finale est longue et persistante, un joli vin d'été.



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