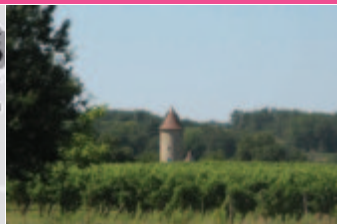




PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# 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<sup>ème</sup> 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. Eraflage 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

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



### ACCORDS

Apéritif, grillades, salades de saison.  
Température de service : 10 à 12°C



### DÉGUSTATION

Très belle robe d'un rose franc pâle. Nez expressif, sur des notes de framboise et de petits fruits rouges. Bouche vive, harmonieuse, de belle finesse.



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