



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LES CHARTRONS WAITROSE UK

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

Le port des Chartrons était le port de commerce du vin à Bordeaux, situé en bordure de la Garonne. Aux 17^{ème} et 18^{ème} siècles, les négociants venus d'Europe du Nord s'y installèrent et expédièrent les vins de la région à l'international. Les négociants des Chartrons ont ainsi déployé la renommée des vins de Bordeaux dans le monde entier. La gamme «les Chartrons» devient l'ambassadeur des vins de Bordeaux grâce à son authenticité et la forte symbolique qu'elle véhicule.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques. Erafage et foulage rapide de la vendange. Macération pelliculaire d'une partie de la récolte puis 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

100% Sauvignon



ACCORDS

A consommer frais à 12°C à l'apéritif, en accompagnement de poissons grillés à la plancha ou de fromages de chèvre frais.



DÉGUSTATION

Cette cuvée est issue de raisins récoltés à bonne maturité qui s'exprime par des arômes de fruits tropicaux et d'agrumes. Très fruité, on retrouve en bouche les notes d'agrumes, de zests et une belle vivacité qui caractérise les Bordeaux sauvignon. La finale est acidulée. Vin expressif à consommer dans sa jeunesse

