



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

FAUCHON

BORDEAUX ROUGE



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. La marée, remontant des deux rivières, apporte au vin des caractéristiques bien spécifiques. Bénéficiant de ce vaste territoire, les Bordeaux rouges offrent une palette aux nuances infinies et conjuguent leurs vertus de mille et une façons.

L'HISTOIRE

Depuis sa création en 1886 à Paris, Fauchon exerce ses métiers de créateur et sourceur avec la même ambition, celle de partager l'excellence culinaire à la française dans le monde entier. Fauchon vous propose cette cuvée issue d'une sélection des meilleurs grains. μ

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Vinification traditionnelle conduite pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique (températures contrôlées, levures sélectionnées) et macération de la vendange 3 semaines environ pour obtenir un vin de belle structure tout en rondeur. Elevage barriques et staves d'une partie de la cuvée pour complexifier les arômes du vin.



CÉPAGES

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



ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages



DÉGUSTATION

Robe intense rouge sombre. Nez de fruits mûrs, de vanille, boisé élégant. Bouche ample, tannique, ronde aux arômes de fruits et de bois bien équilibrés. Un bordeaux authentique.



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