



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

MARQUIS DE SAINT VINCENT

MEDOC



LE VIGNOBLE

Le vignoble du Médoc bénéficie d'une variété importante de sols : sables, graviers, argiles, galets et cailloux composent ses terres. La grande originalité des vins médocains réside dans le fait qu'ils sont tous issus de l'assemblage de plusieurs cépages. De leur union, naissent la richesse de la gamme, l'excellence des millésimes et les qualités exceptionnelles qui font toute la réputation du terroir.

L'HISTOIRE

L'histoire de Saint-Vincent remonte à l'époque de l'empire Romain mais c'est au Moyen-Age que les vigneron choisissent Saint-Vincent comme leur saint patron afin de les représenter socialement et religieusement. Une des légendes indique que Saint-Vincent a été élu car la première syllabe de son nom n'est autre que le mot Vin. La saint Vincent est célébrée le 22 janvier, moment favorable qui marque le début de la taille des ceps.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Thermovinification d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin souple et rond compter 2 à 3 semaines. Elevage en cuves inox et béton. μ



CÉPAGES

60% Merlot, 40% Cabernet sauvignon



ACCORDS

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



DÉGUSTATION

Couleur rouge vive d'intensité moyenne. Le nez est sur le fruit. Bouche ronde, tanins présents mais sans excès. Très plaisant dans sa jeunesse pour profiter pleinement de ses caractéristiques fruitées. μ



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