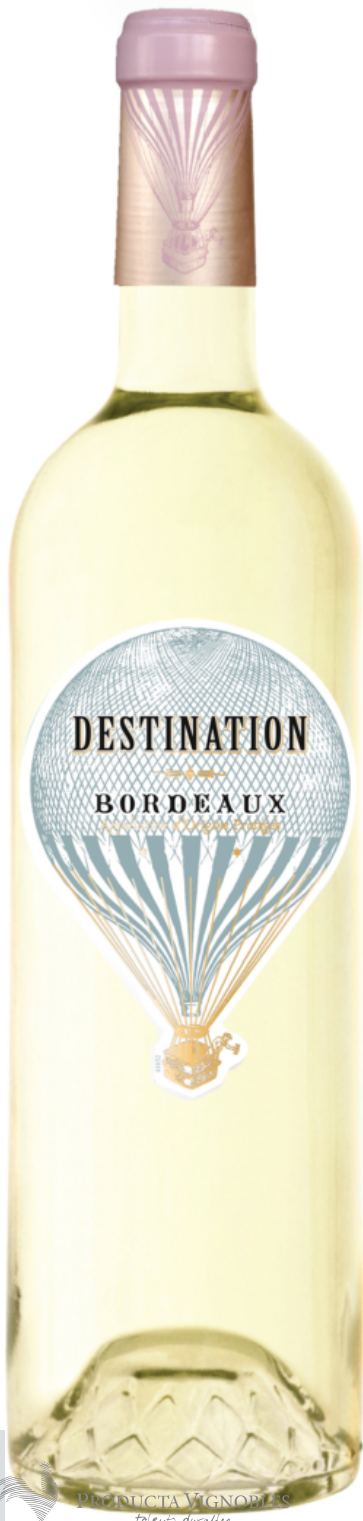




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

DESTINATION BORDEAUX

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

Destination Bordeaux vous fera découvrir une nouvelle facette de Bordeaux, aussi attractive que son art de vivre.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques. Erafilage 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

70% Sauvignon, 30% Semillon



ACCORDS

A servir entre 10 et 12°C à l'apéritif, sur des poissons ou des fromages frais.



DÉGUSTATION

D'une robe jaune pâle, ce vin blanc sec offre un nez fruité, sur les agrumes, agrémenté d'une note florale. L'attaque est douce, la bouche ample et gourmande, sur du fruit frais maintenu par une belle acidité. Un vin de plaisir à déguster dans sa jeunesse.