



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LA COOPERATIVE

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

En plus d'être une solution collective de partage pour les vignerons, les coopératives dynamisent l'économie locale. Elles garantissent une activité économique pérenne, une vie professionnelle et collective dans les zones rurales. Durable et solidaire, notre vin représente cet engagement. Mais la promesse de LA COOPERATIVE est aussi environnementale. Certifiée HVE3 (Haute Valeur Environnementale), cette cuvée répond aux exigences d'une agriculture respectueuse de l'environnement.

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



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez sauvignoné sur des notes d'agrumes et de fleurs. Bouche vive et aromatique, légèrement séveuse (gras). Finale longue. Bel équilibre pour ce vin élégant, dominé par les fruits frais et une note minéraleµ