



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

ROC DES CHEVALIERS

BORDEAUX RGE SUPERIEUR



LE VIGNOBLE

Cette région est composée de plateaux calcaires qui s'élèvent d'une centaine de mètres au dessus du niveau de la mer, d'où leur appellation de haut-pays bordelais. L'AOC Bordeaux Supérieur est produit sur toute la zone viticole du département de la Gironde. Ces vins répondent à des critères qualitatifs rigoureux et sont élaborés à partir de raisins issus de parcelles sélectionnées et de vignes âgées. Les Bordeaux Supérieur Rouge se caractérisent par une grande complexité aromatique alliant l'expression du fruit bien mûr, des arômes floraux, épicés et souvent associées à des notes boisées.

L'HISTOIRE

Roc est couramment utilisé dans la dénomination de villages construits sur un sol de pierre. Le Roc véhicule l'image de la solidité, de l'équilibre et de l'héritage de la tradition. Les vins de Bordeaux sont de ces héritages ancrés dans la tradition française et bordelaise... des vins de savoir-faire aux patrimoines culturels, viticoles et architecturaux emblématiques. Découvrez notre gamme complète de Roc avec : Roc de Lussac, Roc des Chevaliers, Roc St Vincent, qui couvrent une large gamme d'appellations.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Compter environ 3 semaines pour obtenir un vin de belle structure tout en rondeur. Une partie (environ 20 à 30 %) de la cuvée est élevée sous-bois pour complexifier les arômes du vin sans excès de notes boisées.



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, de café assez intense. Bouche ample, tannique, ronde, aux arômes de fruits et de bois bien équilibrée. Bois présent en harmonie avec le fruit mûr. Un style aux tendances modernes.



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