



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# LE PARLEMENT

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

Les parlementaires ont eu un rôle stratégique dans la renommée des vins de Bordeaux. C'est Jean de Pontac, membre d'une riche famille de parlementaires bordelais qui a eu l'idée de bâtir de véritables systèmes viticoles pour améliorer la qualité des vins destinés au marché anglais. C'est ainsi que les vignobles se sont organisés autour de châteaux, chais, maisons de maître et cuiviers pour affirmer ce savoir-faire et le pérenniser. μ Gamme moderne et statutaire aux codes bordelais préservés. Déclinée dans les appellations Bordeaux rouge, rosé et blanc, Bordeaux supérieur, Lussac st Emilion, Côtes de Bordeaux, Médoc et Monbazillac. Ses couleurs distinctes par appellation assureront reconnaissance et mémorisation.

## 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