



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU DU PLANTIER

BORDEAUX ROUGE



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. La marée, remontant des deux rivières, apporte au vin des caractéristiques bien spécifiques. Bénéficiant de ce vaste territoire, les Bordeaux rouges offrent une palette aux nuances infinies et conjuguent leurs vertus de mille et une façons.

L'HISTOIRE

C'est au coeur du Bordelais que l'on retrouve depuis plusieurs générations la famille Lavergne, exploitant actuellement 84 ha sur les communes de Sauveterre de Guyenne, Saint Sulpice, St Léger et St Martin du Puy. Aujourd'hui, Bernard Lavergne et son fils Fabien apportent au Château du Plantier une image qualitative, conviviale et dynamique.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid (4 à 15°C pendant quelques jours) sur les raisins les plus mûrs pour obtenir des notes fruitées plus intenses. Thermovinification d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique (température contrôlée, levures sélectionnées) et macération de la vendange 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Elevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

70% Merlot, 20% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc



ACCORDS

A déguster avec une viande grillée et lors d'un apéritif dînatoire.



DÉGUSTATION

Robe rouge vive de belle intensité. Nez fruité, légèrement épicé sur des notes amyliques de fruits frais. Bouche ronde, fruitée et gourmande.μ



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2017 : Médaille Argent, AGRICOLE PARIS 2018
Millésime 2016 : Médaille Argent, VINALIES 2018



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