



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

MISSION SAINT VINCENT

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

Les terres bordelaises de l'entre-deux-mers ont, depuis des siècles, été arpentées par les pèlerins en route pour Saint-Jacques de Compostelle. On y découvre au hasard des routes des Bastides médiévales et Missions du XII^{ème} siècle comme celle de Créon, de Monségur, Sauveterre-de-Guyenne ou encore de Saint-Vincent de Pertignas qui emprunte le nom du saint-patron des vignerons, Saint-Vincent. Découvrez toute notre gamme en Bordeaux rosé, Bordeaux blanc 100% sauvignon, Bordeaux rouge et moelleux.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Thermovinification d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique (températures contrôlées, levures sélectionnées) et macération de la vendange 3 semaines environ pour obtenir un vin de belle structure tout en rondeur. Elevage sous bois d'une partie de la cuvée pour complexifier les arômes du vin sans excès de notes boisées.



CÉPAGES

65% Merlot, 25% 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, notes de fruits frais, boisé discret sur des notes vanillées et toastées. Bouche ample, ronde, sur un équilibre à dominante fruitée et légèrement boisé. Un bordeaux authentique.μμ