



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHEVAUX DES GIRONDINS

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

Cher au coeur des Bordelais, se trouve, Place des Quinconces, la fontaine des Girondins érigée à la gloire des Girondins et sculptée par Dumilâtre. C'est au pied de ce monument et de part et d'autre de la colonne surmontée du célèbre Génie de la Liberté que se situent 2 scènes mythiques : la scène du "Triomphe de la République" et la scène du "Triomphe de la Concorde". Composée de 52 tonnes de bronze, la sculpture élevée entre 1894 et 1902 fût démontée durant la dernière guerre par des résistants bordelais, afin d'empêcher leur réquisition en vue de la fabrication de canons. L'oeuvre de Dumilâtre sera finalement réinstallée en 1982, sous l'égide de la Mairie de Bordeaux. Chevaux des Girondins se décline en Bordeaux rouge, Bordeaux rosé, Bordeaux Blanc et Bordeaux moelleux.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques. Eraflage et foulage rapide de la vendange. Pressurage des grappes. Débourageage 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

60% Semillon, 40% Sauvignon



ACCORDS

Température de Service : 10 à 12°C. Accompagnements : à l'apéritif, sur des poissons grillés ou des fruits de mer.



DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle. Vin aromatique et fruité, bien équilibré.