



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU CHAUBINET

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

Ce vignoble, situé à proximité du village d'Espiet, est la propriété de la famille Fossat depuis plusieurs générations. Espiet, était il y a encore peu de temps une cité industrielle, avec sa Cimenterie. La commune est riche de son passé et de ses activités anciennes, notamment avec ses deux moulins datant du XIV^{ème} siècle. Actuellement, ce sont les frères Pierre et Jean-Michel Fossat qui sont en charge du domaine.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques. Erafilage et foulage rapide de la vendange. Macération pelliculaire d'une partie de la récolte puis pressurage des grappes. Débourage 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
100% Sauvignon



ACCORDS
A servir entre 10 et 12°C à l'apéritif, sur des poissons ou des fromages frais .



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez sauvignoné sur des notes d'agrumes et de fleurs. Bouche vive et aromatique, légèrement séveuse (gras). Finale longue. Bel équilibre pour ce vin élégant, dominé par les fruits frais et une note minéraleμ



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2018 : Médaille Or, OR BORDEAUX 2019
Millésime 2016 : Médaille Or, cité au guide Hachette 2018 p.165



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