



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

SELECT

MEDOC



LE VIGNOBLE

Le vignoble du Médoc bénéficie d'une variété importante de sols : sables, graviers, argiles, galets et cailloux composent ses terres. La grande originalité des vins médocains réside dans le fait qu'ils sont tous issus de l'assemblage de plusieurs cépages. De leur union, naissent la richesse de la gamme, l'excellence des millésimes et les qualités exceptionnelles qui font toute la réputation du terroir.

L'HISTOIRE

Les médocains ont très vite entretenu soigneusement leurs vignes pour produire un vin de qualité. C'est ainsi qu'en 1709 après un grand hiver rigoureux qui ravagea le vignoble, les vignerons le reconstituèrent avec des cépages nobles à petits grains et par un alignement des vignes facilitant les soins apportés aux cépages. Les techniques de vinifications se sont aussi améliorées pour une meilleure conservation des vins.

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 à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin souple et rond compter 2 à 3 semaines. Elevage en cuves inox et béton.μ



CÉPAGES

40% Cabernet sauvignon, 60% Merlot



ACCORDS

Température de Service : 16 à 18°C.



DÉGUSTATION

Couleur rouge vive d'intensité moyenne. Nez sur le fruit. Bouche ronde très plaisante dans sa jeunesse.



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