



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# CHEVAUX DES GIRONDINS

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

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

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange 2 semaines environ pour obtenir un vin tout en souplesse. Elevage en cuves inox et béton.



### CÉPAGES

60% Merlot, 25% Cabernet sauvignon, 15% Cabernet franc



### ACCORDS

Viandes et fromages  
Température de Service : 16 à 18°C.



### DÉGUSTATION

Robe d'intensité moyenne. Vin de plaisir, sur le fruit. Tanins souples.



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