



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

MISSION SAINT VINCENT

BORDEAUX ROSE



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. L'AOC Bordeaux rosé concerne des vins issus d'une macération courte de quelques heures dont le jus dépourvu de tanins est ensuite vinifié comme un vin blanc. Les Bordeaux rosés sont souples, aux arômes fruités, frais, élégants et persistants en bouche.

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 vigneron, Saint-Vincent. Découvrez toute notre gamme en Bordeaux rosé, Bordeaux blanc 100% sauvignon, Bordeaux rouge et moelleux.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendange des raisins tôt le matin pour éviter les fortes chaleur. Eraflage et foulage rapide de la vendange. Macération courte de quelques heures. Pressurage des grappes de raisin. Le moût ainsi obtenu est débourbé avant la fermentation alcoolique. Cette dernière se poursuit jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec. Elle a lieu à température contrôlée en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. Elevage sur lies fines.



CÉPAGES

60% Cabernet sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet franc



ACCORDS

A servir entre 10 et 12°C avec des brochettes, des viandes grillées ou des salades de saison.



DÉGUSTATION

Robe rose pâle aux tonalités de pétales de rose. Nez de fruits frais, expressif. Bouche vive avec du gras, pleine, aromatique. Vin fruité, élégant, équilibré porté par une belle fraîcheur.



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