



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

PRODUCT ART

LUSSAC - SAINT-EMILION



LE VIGNOBLE

Le territoire de l'AOC Lussac Saint-Émilion s'étend au nord de la butte de Saint-Émilion. Premier paysage viticole d'exception inscrit au Patrimoine Mondial de l'Humanité, c'est une région pleine de charme, rythmée par des collines dominées par de prestigieuses demeures historiques et des églises romanes. Le vignoble est marqué par la trilogie coteau, plateau et bas de pente. Tantôt composé de sables du Périgord et d'argilo-calcaire, le terroir varié produit des vins agréables jeunes ou de longue garde.

Terroir : Argilo-calcaire

L'HISTOIRE

Product'Art est une marque exclusive de Producta Vignobles née de la rencontre entre l'Art et le Vin. L'aventure a démarré en 2012 lors de la commande d'un magnum de 2.50 mètres de hauteur à l'artiste collagiste Manu Mazaux qui s'est attaché à reproduire durant 300 h de collages l'univers Producta Vignobles. L'aventure continua avec Yann Muller qui créa une représentation POP de la sculpture Les trois Grâces, place de la Bourse à Bordeaux. En 2015, Zarb, artiste grapheur, réinterprète le logo COQ de Producta Vignobles. Chaque année l'entreprise rend hommage à ces artistes en partageant au plus grand nombre leurs œuvres à travers des bouteilles de 75 cl dont le vin est une sélection coup de cœur de nos équipes.

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. La durée de cette étape est d'environ 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Fermentation malolactique puis élevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

68% Merlot, 20% Cabernet franc, 12% Cabernet sauvignon



ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C. Accompagne agréablement tout le repas.



DÉGUSTATION

Au nez s'ouvre un vin sur une trame aromatique fruitée, des notes de cassis, de mûres et de fruits frais. En bouche le vin reflète exactement le nez, avec une matière charnue, légère et fruitée.μμμ



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