



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU DU PLANTIER

ENTRE-DEUX-MERS



LE VIGNOBLE

L'AOC Entre-Deux-Mers s'étend entre la Dordogne et la Garonne sur 1500 ha et produit en moyenne 88 000 hl/an de vins blancs secs. Ces deux fleuves ont laissé au fil des âges des nappes de sables, de graves et d'argiles, qui s'entrecroisent avec les roches calcaires plus anciennes. Le vignoble se situe sur de hautes terres entaillées par de nombreux cours d'eau qui ont formé des coteaux. Composés généralement de Sauvignon et Sémillon (et parfois de Muscadelle), les vins blancs de l'Entre-Deux-Mers sont fruités, acides et sucrés apportant une agréable sensation de fraîcheur.

L'HISTOIRE

C'est au coeur du Bordelais que l'on retrouve depuis plusieurs générations la famille Lavergne, exploitant actuellement 84 ha sur les communes de Sauveterre de Guyenne, Saint Sulpice, St Léger et St Martin du Puy. Aujourd'hui, Bernard Lavergne et son fils Fabien apportent au Château du Plantier une image qualitative, conviviale et dynamique.

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



ACCORDS

A servir entre 10 et 12°C sur des fruits de mers ou des poissons grillés.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, reflets verts. Nez de fruits frais sur des notes légères d'agrumes. Bouche vive et longue. Fruité, vif et classique. μ



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2017 : Médaille Argent, AGRICOLE PARIS 2018
Millésime 2015 : Médaille Argent, AGRICOLE DE PARIS 2016



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