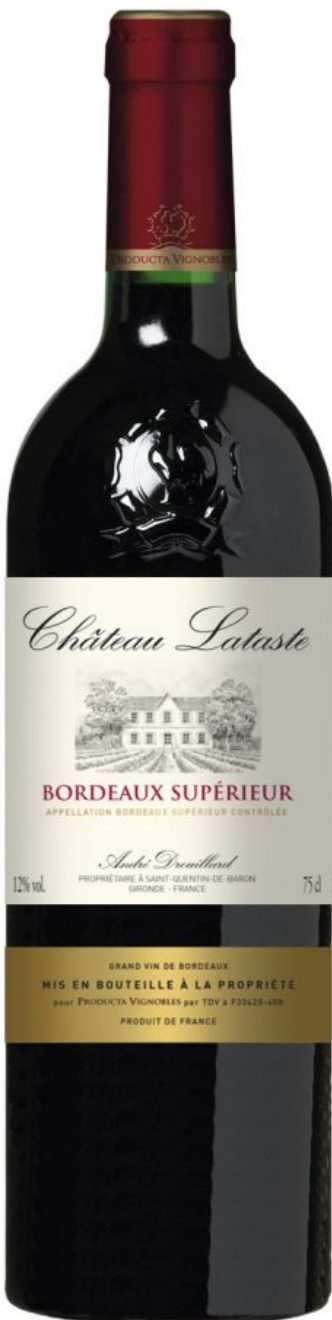




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU LATASTE

BORDEAUX RGE SUPERIEUR



LE VIGNOBLE

Cette région est composée de plateaux calcaires qui s'élèvent d'une centaine de mètres au dessus du niveau de la mer, d'où leur appellation de haut-pays bordelais. L'AOC Bordeaux Supérieur est produit sur toute la zone viticole du département de la Gironde. Ces vins répondent à des critères qualitatifs rigoureux et sont élaborés à partir de raisins issus de parcelles sélectionnées et de vignes âgées. Les Bordeaux Supérieur Rouge se caractérisent par une grande complexité aromatique alliant l'expression du fruit bien mûr, des arômes floraux, épicés et souvent associées à des notes boisées.

L'HISTOIRE

Dans la famille Drouillard depuis plusieurs générations, cette propriété se situe dans le village de Saint-Quentin-de Baron. Outre son caractère viticole, ce village est connu pour son site préhistorique de Jaurias à côté du Château de Bisqueytan, et aussi pour son Église Romane du 12ème siècle classée monument historique.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid (4 à 15°C pendant quelques jours) sur les raisins les plus mûrs pour obtenir des notes fruitées plus intenses. Thermovinification d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique (température contrôlée, levures sélectionnées) et macération de la vendange 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Elevage en cuves inox et béton



CÉPAGES

65% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc



ACCORDS

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



DÉGUSTATION

Robe d'un joli rouge vif de belle intensité. Nez fruité, franc. Bouche fruitée et ronde, de belle structure. Traditionnel.μμ



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