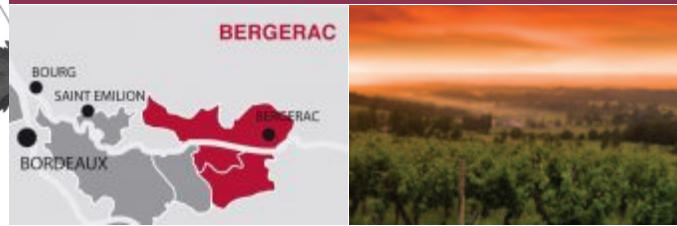




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU SAINT AUBIN LA COSTE

BERGERAC ROUGE



LE VIGNOBLE

Au sud du département de la Dordogne, le Bergerac bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Idéalement située sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, à l'abri de l'influence océanique, l'AOC Bergerac rouge bénéficie d'un climat particulièrement propice. Cela donne des vins de plaisir, élégants, authentiques et la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse. L'appellation est donnée à des vins rouges plus légers que les Côtes de Bergerac rouge. Issus de l'assemblage des cépages traditionnels, ces vins sont souples, élégants et fruités.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

1- Eraflage et foulage de la vendange. Ces 2 procédés permettent respectivement de retirer la rafle, partie ligneuse qui donnerait au vin des goûts herbacés et un éclatement des grains pour qu'ils libèrent leur jus et leur pulpe. μ 2- Macération préfermentaire à froid (4 à 15°C pendant quelques jours) sur les raisins les plus mûrs. On obtient ainsi des notes fruitées plus intenses. μ 3- Thermovinification : chauffage d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. μ 4- Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. C'est au cours de celle-ci que matières colorantes et éléments tanniques, issus de la peau du raisin, diffusent dans le jus en fermentation. La durée de cette étape est d'environ 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. μ 5- Ecoulage et pressurage du marc. Ces 2 opérations permettent de mettre un terme à la macération et d'extraire le vin contenu dans les parties solides présentes dans la cuve. μ 6- Fermentation malolactique : cette étape permet d'éliminer les aspects durs et agressifs du vin. μ 7- Elevage en cuves inox et béton. Une partie de la cuvée est élevée sous bois pour complexifier les arômes. μ 8- Collage et filtration : étapes de clarification et de stabilisation du vin avant conditionnement



CÉPAGES

65% Merlot, 20% Cabernet sauvignon, 15% Cabernet franc



ACCORDS

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



DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge intense. Nez expressif sur des notes de fruits mûrs, amyliques, vanillé. Bouche ronde et de belle densité. Vin charmeur, rond sur un profil plutôt moderne.



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