



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

ARNOZAN

BORDEAUX BLANC SEC



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. Les vins des AOC Bordeaux sec allient, dans un assemblage bien équilibré, le fruité du Sauvignon à la rondeur du Sémillon. Appellation régionale, elle concerne toute la zone viticole du département de la Gironde.

L'HISTOIRE

Le cours François Xavier Arnozan (médecin bordelais influant du XVIIème siècle) est la place historique et stratégique des négociants bordelais. Reliant le centre-ville de Bordeaux aux quais des Chartrons, port de commerce important au XVIIème siècle, le négoce s'y installe pour organiser les échanges de marchandise : réception du vin de la région, entreposition au bord de la Garonne puis exportation vers de multiples pays étrangers qui apprécient déjà le vin de Bordeaux. Découvrez tout l'univers Arnozan à travers sa palette complète d'appellations : Bordeaux blanc sec, Bordeaux rosé, Bordeaux rouge, Côtes de Bordeaux, Bordeaux rouge supérieur, Côtes de Bergerac moelleux, Médoc, St Estèphe, Lussac St Emilion... et maintenant Esprit d'Arnozan.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques. Erafage et foulage rapide de la vendange. Macération pelliculaire d'une partie de la récolte puis pressurage des grappes. Débourageage 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

100% Sauvignon



ACCORDS

A servir entre 10 et 12°C à l'apéritif, sur des poissons ou des fromages frais.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez sauvignoné sur des notes d'agrumes et de fleurs. Bouche vive et aromatique, légèrement séveuse (gras). Finale longue. Bel équilibre pour ce vin élégant, dominé par les fruits frais et une note minérale.



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2016 : Médaille Or, Médaille Or Concours Bordeaux 2017

Millésime 2014 : Médaille Or, Gilbert & Gaillard 2015

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél. : +33 5 57 81 10 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables