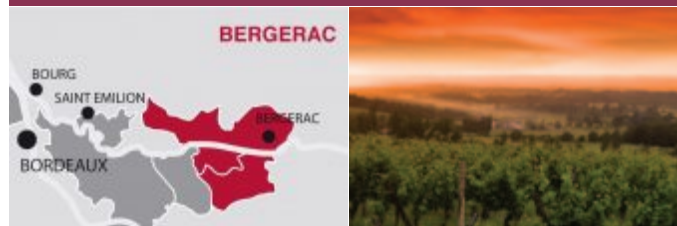




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

HAUT VIGNAC MERLOT

IGP ROUGE DU PERIGORD



LE VIGNOBLE

Un terroir viticole historique. « La Dordogne », rivière qui traverse la région qui porte le même nom, a permis aux vignobles plantés par les Romains et développés par les moines au Moyen-âge de s'épanouir. Idéalement situés sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, à l'abri de l'influence océanique, les vignobles de la Dordogne bénéficient d'un climat particulièrement propice donnant naissance à des vins de plaisir, élégants, et authentiques dont la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse.

L'HISTOIRE

Périgord, Berceau de l'Humanité. Ce sont les Romains qui, dès le premier siècle avant Jésus-Christ, ont donné le nom d'Aquitaine à cette région ancrée entre la façade Atlantique et le versant Nord des Pyrénées, abritée par les volcans anciens du Massif central. A l'intérieur des terres, le département de la Dordogne est l'un des plus vastes de France. D'une rare diversité, ses larges vallées, ses abris, ses cours d'eau innombrables et forêts ont ainsi accueilli l'Homo Sapiens et firent du Périgord le berceau de l'humanité. Haut Vignac, qui symbolise "le haut du ruisseau", et par extension la Genèse met ainsi l'accent sur " l'Origine ".

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 2 semaines environ pour obtenir un vin tout en souplesse. Elevage en cuves inox et béton. Edulcoration légère à la mise pour apporter rondeur et gourmandise.



CÉPAGES



ACCORDS

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



DÉGUSTATION

Le merlot, cépage majoritairement cultivé dans la région confère une robe rouge vive de belle intensité. Il apporte fruit et rondeur. On retrouve des arômes de fruits rouges frais (groseille, framboise, cerise rouge). Les tanins sont souples. Vin de plaisir tout en rondeur et gourmandise.



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2018 : Médaille Or, BORDEAUX 2019

Millésime 2016 : Médaille Or, LYON 2017



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