



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# PORTE ROYALE

COTES DE BORDEAUX



## LE VIGNOBLE

Situés sur des terroirs de coteaux vallonnés, bordant les rives droites de la Garonne et la Dordogne, les vins des Côtes de Bordeaux possèdent des conditions d'ensoleillement idéales. Le vignoble des Côtes est dispersé sur l'ensemble du département de la Gironde mais ses vins ont en commun la nature de leur magnifique terroir et leur bonne exposition sud/sud-est.

## L'HISTOIRE

Réalisée en 1685, elle est l'un des deux accès à la citadelle de Blaye. La sophistication de son système de défense en fait l'une des réalisations majeures de Vauban : deux ponts-dormants, une demi-lune, une poivrière et un vestibule de forme ovoïde barré par deux ponts-levis étaient conçus pour protéger la porte d'éventuelles velléités ennemies.

## 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. La durée de cette étape est d'environ 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Fermentation malolactique puis élevage en cuves inox et béton.



### CÉPAGES

70% Merlot, 20% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc



### ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages



### DÉGUSTATION

Vin d'une jolie matière qui est le résultat d'une vinification maîtrisée où l'extraction joue toute son importance. La structure est fine, tout en équilibre entre la richesse, la matière et la fraîcheur. Vin fruité, agréable, que l'on pourra boire jeune ou garder quelques années  $\mu\mu$

