



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

## GAMAGE

ENTRE-DEUX-MERS



### LE VIGNOBLE

L'AOC Entre-Deux-Mers s'étend entre la Dordogne et la Garonne sur 1500 ha et produit en moyenne 88 000 hl/an de vins blancs secs. Ces deux fleuves ont laissé au fil des âges des nappes de sables, de graves et d'argiles, qui s'entrecroisent avec les roches calcaires plus anciennes. Le vignoble se situe sur de hautes terres entaillées par de nombreux cours d'eau qui ont formé des coteaux. Composés généralement de Sauvignon et Sémillon (et parfois de Muscadelle), les vins blancs de l'Entre-Deux-Mers sont fruités, acides et sucrés apportant une agréable sensation de fraîcheur.

### L'HISTOIRE

Les terres bordelaises de l'Entre-Deux-Mers ont, depuis des siècles, été arpentées par les pèlerins en route pour Saint Jacques de Compostelle. On y découvre au hasard des routes : des Bastides médiévales, des petits villages typiques et des cours d'eau. La rivière Gamage en fait partie. Que ce soit pour des raisons pratiques (implantation des populations le long de son cours), économiques (moulins à eaux), ou religieuse (culte de sa source), ce cours d'eau a joué un rôle important dans l'Entre-Deux-Mers.

### LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

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

60% Sauvignon, 30% Semillon,  
10% Muscadelle



#### ACCORDS

A servir chambré entre 10 et 12°C  
sur des fruits de mers ou des  
poissons grillés.



#### DÉGUSTATION

Robe cristalline, teinte jaune pâle, reflets verts. Le nez est fruité, sur des notes de pêche, de citron, de pamplemousse. Bouche friante et vive.



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