



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# FRUITS DES VIGNES SAUVIGNON

IGP BLANC 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

Fruits des Vignes met l'accent sur la typicité des raisins du Sud-Ouest qui se gorgent de soleil de fin avril à septembre pour extraire un vin fruité et aromatique.

## LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques. Eraflage 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  
100% Sauvignon



ACCORDS  
A servir entre 10 et 12°C à l'apéritif, avec des asperges, une salade périgourdine, des poissons ou des fromages frais .



## DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, reflets verts. Le sauvignon développe au nez des arômes de buis et d'agrumes. La bouche est gourmande, aromatique, portée par une finale vive et persistante.  $\mu$



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