



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

HAUT VIGNAC 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

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

Vendanges mécaniques. Erafilage 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, 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. μ



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