



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LES CHARTRONS

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX



LE VIGNOBLE

D'une surface de 6 500 hectares, le vignoble du Blayais, sous l'influence marine des bords de l'Estuaire, est cultivé majoritairement à flanc de coteaux. Les vignobles de plaine et de haut-plateau enrichissent quant à eux la typicité de l'appellation grâce à leurs sols argilo-graveleux et sablo-argileux.

L'HISTOIRE

Le quartier des Chartrons était le quartier des négociants bordelais qui exportaient au XVIIème siècle le vin de Bordeaux déjà apprécié par de multiples pays étrangers. Venez découvrir la typicité des appellations Bordeaux rouge, rosé et blanc, Bordeaux supérieur, Lussac St Emilion, Côtes de Bordeaux, Médoc dans des codes sobres et chics de vin de Château.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Traditionnelle. Vendange mécanique. Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation à température maîtrisée. Elevage en cuves. Vieillessement : En cuves. Mise en Bouteille : gobece.



CÉPAGES

60% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc



ACCORDS

Viandes rouges grillées, fromages fermiers
Température de Service : 16 à 18 °C.



DÉGUSTATION

Robe d'un rouge sombre de bonne intensité. Nez de fruits murs et d'épices. Bouche ronde et souple.



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