



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

BORDEAUX ROUGE



LE VIGNOBLE

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. La marée, remontant des deux rivières, apporte au vin des caractéristiques bien spécifiques. Bénéficiant de ce vaste territoire, les Bordeaux rouges offrent une palette aux nuances infinies et conjuguent leurs vertus de mille et une façons.

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 2 semaines environ pour obtenir un vin tout en souplesse. Elevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

60% Merlot, 25% Cabernet sauvignon, 15% Cabernet franc



ACCORDS

Viande rouge. Fromages.
Température de Service : 17 à 18°C.



DÉGUSTATION

Robe rouge cerise d'intensité moyenne. Vin aromatique sur des notes de fruits rouges et d'épices. Tanins souples. Bon équilibre.

