

De la vigne au verre...un véritable savoir-faire



Savourez la richesse de grands terroirs et d'un savoir-faire unique. Les vins Producta Vignobles sont le reflet de l'histoire d'un terroir et l'expression de sa générosité.

Chaque vigneron a une connaissance intime de chaque parcelle et apporte un soin tout particulier à la vigne conférant un goût inimitable à ses raisins. La diversité des sols et sous-sols combinée à un savoir-faire unique, permet à Producta Vignobles d'offrir une gamme étendue de vins aux profils diversifiés.



Producta Vignobles, c'est l'union de vignerons et de salariés qui ont l'envie de faire vivre nos territoires et adhérents en facilitant l'accès au plus grand nombre à des vins de qualité, durables et représentatifs de nos terroirs. Créée en 1949, Producta Vignobles est une union de coopératives qui commercialise des vins de marques et des châteaux issus des 4 terroirs de la région de Bordeaux et de Bergerac-Duras.



Etant pionnier de la grande-distribution et à l'avant-garde du commerce moderne, Producta Vignobles a toujours mis un point d'honneur à unir son savoir-faire, ses moyens et ses équipes afin de proposer des vins de qualité à ses clients. De la vigne au verre, rien n'est laissé au hasard. Producta Vignobles dispose d'un savoir-faire global et d'équipements à la pointe de la technologie lui permettant de répondre aux exigences de qualité les plus pointues.

PRODUCTA VIGNOBLES offre différentes gammes pour répondre aux besoins des consommateurs et des distributeurs à découvrir sur www.producta-vignobles.com

Pour les fêtes, découvrez nos cuvées spéciales :



PAVILLON DE LA CATIE 2018 - MONBAZILLAC

80% Semillon, 15% Sauvignon, 5% Muscadelle

Vendanges manuelles par triés successives pour sélectionner les grappes ou parties de grappe arrivées à l'objectif de maturité ou de pourriture noble. Les raisins sont transportés jusqu'aux cuves de vinification par tapis pour préserver les grains fragiles. Pressurage doux de la vendange, débouillage, puis fermentation en cuve. Arrêt de la fermentation par filtration et sulfitage. Elevage en cuve pendant plusieurs mois. À servir à 8/10°C à l'apéritif avec du foie gras. Accompagne agréablement des fromages à pâte persillée, des desserts peu sucrés, les fruits frais (fraise, melon).

Prix de vente indicatif : 7,50€

CHÂTEAU GRANDCHEMIN MONPLAISIR 2018

80% Merlot, 40% Cabernet sauvignon

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins compter 3 à 4 semaines. Elevage sous stave. À servir chambré entre 16 et 18°C sur des viandes rouges ou un plateau de fromages.

Prix de vente indicatif : 10,90€





MERRAIN ROUGE 2017 – MÉDOC

40% Cabernet sauvignon, 60% Merlot

Empruntant son nom au bois exceptionnel dans lequel il vieillit, Merrain Rouge est un vin puissant aux saveurs délicatement boisées. Né du savoir-faire traditionnel médocain, ce cru aux notes de fruits noirs légèrement grillés puise toute son intensité dans la richesse minérale de sa terre et l'équilibre de son assemblage de cépages. Découvrez la force et la finesse d'un Médoc que l'homme et le temps ont patiemment façonné.

Prix de vente indicatif : 8,90€



MISSION ST-VINCENT 2018 – BORDEAUX

Vin Rouge 85% Merlot, 25% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc

Vin Blanc 100% Sauvignon

Vin Rosé 10% Cabernet sauvignon, 10% Merlot, 80% Cabernet franc

Né en 1980, Mission St-Vincent est une marque exprimant la richesse de l'AOP Bordeaux. Natifs de l'Entre-Deux-Mers, nos vignerons rendent hommage à nos traditions et valeurs, de génération en génération. Scannez l'étiquette et donnez vie à la marque grâce à la réalité augmentée.

Plus d'infos sur notre page Facebook, Instagram ou notre site : www.missionstvincent.com

Prix de vente indicatif : à partir de 4,50€

