

## Une sélection de vins à tester!



### Nouveauté 2023 : LES BOBIO BORDELAIS Rouge

Cette cuvée écoresponsable vaut son nom au collectif de vignerons engagés dans une démarche biologique, créé par Producta Vignobles. Les BOBIO BORDELAIS témoignent d'un tournant pour les vins de Bordeaux.

Derrière son étiquette rappelant les codes de la bière, sa robe rouge brillant se dévoile. Le nez se révèle fruité, et mêle les notes acidulées du cassis et de la mûre. La bouche présente des arômes de fruits noirs et des tanins soyeux.

A déguster avec des aubergines confites à l'ail et au tamarin et de tendres brochettes de boeuf

*PVC : 6,50€ en grande distribution*



### **Nouveauté 2023 : CODE M PRODUCTA VIGNOBLES**

Producta Vignobles dévoile CODE M, une cuvée moderne, fraîche et décalée au packaging innovant. Retournez la bouteille et résolvez l'énigme : Code M signifie Médoc !

Un assemblage majoritaire de Merlot et une pointe de Cabernet Sauvignon pour un vin rouge rond et fruité !

Après plusieurs années de travail au coeur du Médoc, Producta Vignobles réunit toute la modernité du terroir dans ce millésime 2022 léger et gourmand.

Le nez mêle parfaitement les notes de fruits murs et fruits frais. La bouche est équilibrée, rappelant les baies rouges.

.A consommer jeune pour profiter pleinement de ses caractéristiques fruitées, CODEM accompagnera parfaitement un bibimbap au boeuf

*PVC : 6€ en grande distribution*

CP et visuel