



PRODUCTA VIGNOBLES

talents durables

JACQUES YVES

AOC Bordeaux - Blanc



SITUATION

Les crémants de Bordeaux sont des vins "mousseux" blanc ou rosé. Issus de la région de l'Entre-Deux-Mers, les spécificités de ces vins sont fortement liées à leur terroir ainsi qu'à l'influence climatique océanique et tempérée de la région. Situés entre la Garonne et la Dordogne, les vignobles de crémant bénéficient d'un taux élevé d'humidité essentiel à leur élaboration, selon la méthode champenoise.

PRÉSENTATION

Jacques-Yves accompagnera parfaitement les produits iodés de la mer, milieu des profondeurs magique dont certains mystères ont été découverts par de grands explorateurs comme Jacques Yves Cousteau.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La récolte se déroule manuellement. Le transport entre la vigne et le pressoir se fait uniquement en clayette. Par ailleurs, les différentes phases d'élaboration suivent la méthode champenoise : pressurage, première fermentation, prise de mousse en bouteille pour la seconde fermentation, élevage, remuage, dégorgement et titrage pour atteindre une teneur en sucre de 10 g/l.



CÉPAGES

Sémillon 63%, Cabernet franc 33%, Muscadelle 3%



ACCORDS GOURMANDS

Ce crémant ravira les palais à l'apéritif et au dessert.



DÉGUSTATION

Ce vin présente des bulles légères et une robe jaune pâle à reflets verts. Le nez est subtil et fleuri. La bouche est agréable et plutôt ronde, très pétillante et douce en finale.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.