



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LE GRILLON

AOC Bordeaux supérieur - Rouge



SITUATION

Cette région est composée de plateaux calcaires qui s'élèvent d'une centaine de mètres au dessus du niveau de la mer, d'où leur appellation de haut-pays bordelais. L'AOC Bordeaux Supérieur est produit sur toute la zone viticole du département de la Gironde. Ces vins répondent à des critères qualitatifs rigoureux et sont élaborés à partir de raisins issus de parcelles sélectionnées et de vignes âgées. Les Bordeaux Supérieur Rouge se caractérisent par une grande complexité aromatique alliant l'expression du fruit bien mûr, des arômes floraux, épicés et souvent associées à des notes boisées.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin souple et rond compter 2 à 3 semaines. Elevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet
sauvignon 20%, Cabernet franc
10%



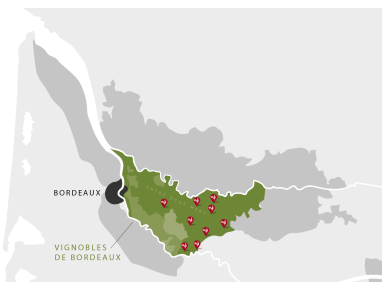
ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et
18°C. Accompagne
agréablement tout le repas.



DÉGUSTATION

Vin d'une jolie matière qui est le résultat d'une vinification maîtrisée où l'extraction joue toute son importance. La structure est fine, tout en équilibre entre la richesse, la matière et la fraîcheur. Vin fruité, agréable, que l'on pourra boire jeune ou garder quelques années.



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.