



FLORE & MARIUS

IGP Atlantique - Rosé







L'IGP Atlantique (Indication Géographique Protégée) désigne les grands terroirs du sud-ouest de la France, qui bénéficient des faveurs de l'Atlantique, avec d'une part la chaleur de son soleil, et d'autre part l'humidité idéale apportée par les embruns. Fermez les yeux et dégustez un verre de vin IGP Atlantique: vous y êtes!

PRÉSENTATION

Flore & Marius, ce couple espiègle nous embarque avec eux sur le chemin des vacances, profitant de chaque instant d'innocence qu'apportent la douceur de l'été que ce soit en balade à vélo, en bord de rivière ou au retour du marché. Un appel aux vacances!

C'est dans cet esprit de partage et de convivialité que nous avons développé une gamme IGP Atlantique, décomplexée et assortie pour toutes les occasions, composée d'un Sauvignon Blanc frais, d'un Rosé fruité et d'un Merlot gourmand.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange des raisins tôt le matin pour éviter les fortes chaleurs. Eraflage et foulage rapide de la vendange. Macération courte de quelques heures. Pressurage des grappes de raisin. Le moût ainsi obtenu est débourbé avant la fermentation alcoolique. Cette dernière se poursuit jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec. Elle a lieu à température contrôlée en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. Elevage sur lies fines.



CÉPAGES

Merlot, Cabernet sauvignon



ACCORDS GOURMANDS

A servir entre 10 et 12°C à l'apéritif ou accompagné de dorades grillées, des lasagnes ou du fromage de chèvre frais.



DÉGUSTATION

Jolie robe d'un rose clair. Le nez est à la fois fruité et floral, sur des notes de fraises, framboises et de roses. La bouche est croquante, portée par une finale acidulée qui lui apporte une agréable fraicheur. Vin de plaisir.











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