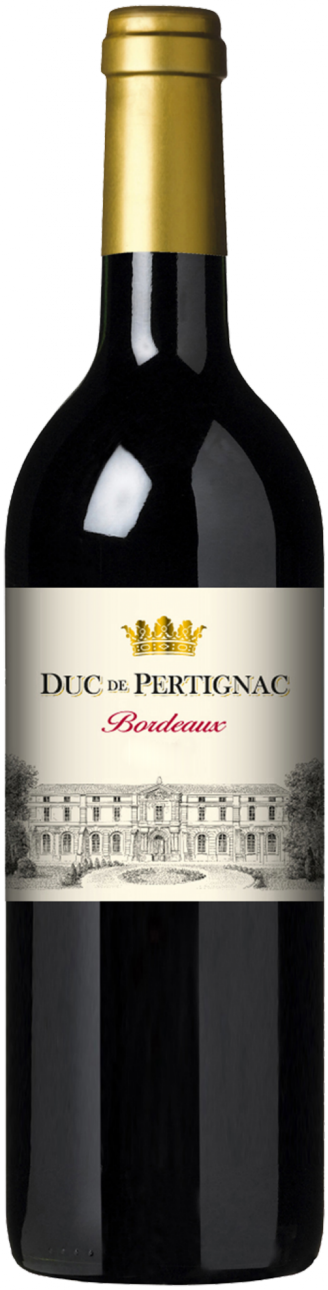
PUISSANT BOISÉ

PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

DUC DE PERTIGNAC

AOC Bordeaux - Rouge



SITUATION

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. La marée, remontant des deux rivières, apporte au vin des caractéristiques bien spécifiques. Bénéficiant de ce vaste territoire, les Bordeaux rouges offrent une palette aux nuances infinies et conjuguent leurs vertus de mille et une façons.

PRÉSENTATION

C'est en 1803 avec la Révolution que la bibliothèque de l'Académie Française est confisquée par l'Etat. Ce fonds documentaire est ainsi confié par décret à la Ville de Bordeaux qui voit apparaître sa première bibliothèque municipale, la bibliothèque Mably, qui illustre l'étiquette de notre Duc de Pertignac. A découvrir en Bordeaux rouge, rosé et blanc.

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 de garde qui sera riche en tanins compter 3 à 4 semaines. Elevage en barriques pendant 6 mois minimum, le vin va ainsi développer son bouquet et ses arômes.

CÉPAGES

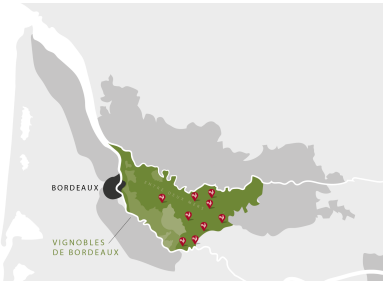
Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 10%

ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages.

DÉGUSTATION

Robe intense rouge sombre. Nez de fruits mûrs, de vanille, boisé élégant. Bouche ample, tannique, ronde, aux arômes de fruits et de bois bien équilibrée. Bois présent et sans excès. Un bordeaux fût de chêne traditionnel.µ



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.