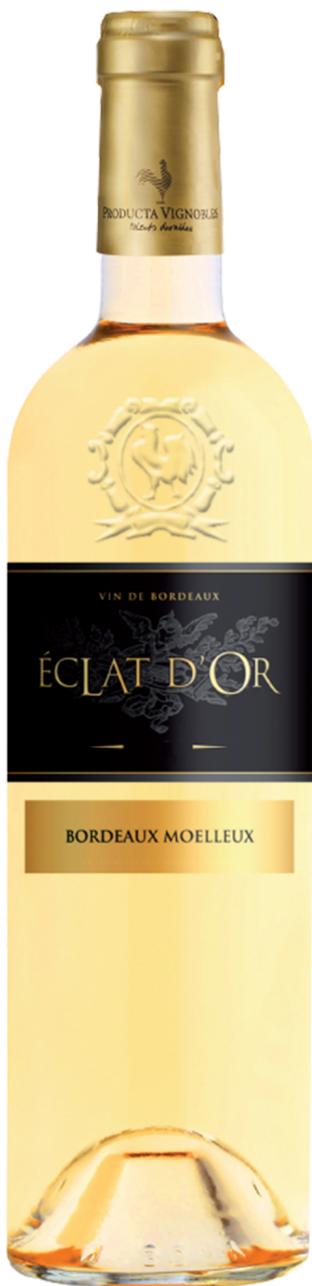




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

ÉCLAT D'OR

AOC Bordeaux - Blanc - 2021



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. Les Bordeaux blancs moelleux se caractérisent par leur fraîcheur, leurs notes fruitées expressives qui rappellent les fruits confits, le coing frais et la pêche jaune, et une agréable onctuosité.

PRÉSENTATION

Né du cépage Sémillon, le Bordeaux Moelleux dévoile une robe éclatante et dorée qui évoluera au gré des années vers des tonalités « or », tel un éclat.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Récolte des raisins en surmaturité. Eraflage et foulage de la vendange. Pressurage des grappes puis fermentation alcoolique à température contrôlée en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché jusqu'à obtention d'une teneur en sucre d'environ 35 g/l. Arrêt de la fermentation par mutage. Elevage sur lies fines.



CÉPAGES

Sémillon 100%



ACCORDS GOURMANDS

A servir entre 10 et 12°C à l'apéritif ou en dessert.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez de fruits frais, de fruits mûrs et de fleurs. Bouche douce portée par une belle acidité qui donne de la fraîcheur au vin.



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.