



BDX REVO LUTION

BDX RÉVOLUTION

AOC Bordeaux - Blanc - 2022



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 vins des AOC Bordeaux sec allient, dans un assemblage bien équilibré, le fruité du Sauvignon à la rondeur du Sémillon. Appellation régionale, elle concerne toute la zone viticole du département de la Gironde.

PRÉSENTATION

BDX Revolution représente un partenariat entre Producta Vignobles de Bordeaux et le célèbre Dave Hohnen, fondateur de Cloudy Bay Wines. L'objectif est de combiner les forces et les innovations des vignerons français et australiens pour créer des vins contemporains issus de la plus grande région viticole de France Bordeaux. Nous faisons des vins pour les aficionados qui sont passionnants, délicieux, élégants et abordables. Vive la Révolution !

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques. Eraflage et foulage rapide de la vendange. Macération pelliculaire d'une partie de la récolte puis pressurage des grappes. Débourageage du moût. Fermentation alcoolique à température contrôlée jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec, en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. Elevage sur lies fines.



CÉPAGES

Sauvignon 100%



ACCORDS GOURMANDS

A consommer frais à 12°C à l'apéritif, en accompagnement de poissons grillés à la plancha ou de fromages de chèvre frais.



DÉGUSTATION

Cette cuvée est issue de raisins récoltés à bonne maturité qui s'exprime par des arômes de fruits tropicaux et d'agrumes. Très fruité, on retrouve en bouche les notes d'agrumes, de zests et une belle vivacité qui caractérise les Bordeaux sauvignon. La finale est acidulée. Vin expressif à consommer dans sa jeunesse.



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