



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LA BATELIÈRE

Vin de France - Rouge



SITUATION

Les vins de France sont issus de l'assemblage de plusieurs cépages. Cette diversité permet d'obtenir des vins riches en saveurs et couleurs reflétant la richesse du terroir français.

PRÉSENTATION

La Batelière sillonne les fleuves et les rivières à travers les âges, se nourrit de couleurs, de rencontres et d'émotions pour transmettre la mémoire d'un terroir typique et chargé d'histoire. En vin de table blanc et vin de France.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange 2 semaines environ pour obtenir un vin tout en souplesse. Elevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet
sauvignon 40%



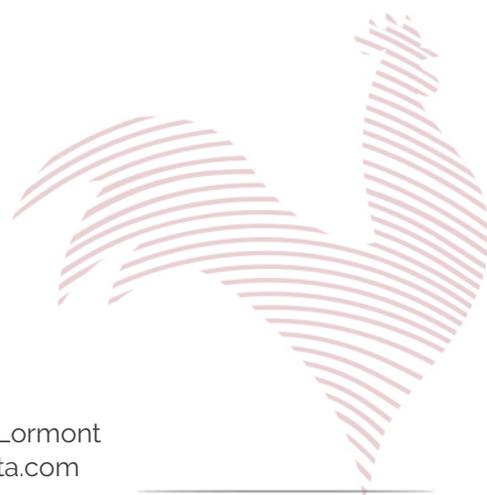
ACCORDS GOURMANDS

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



DÉGUSTATION

Robe rouge vive d'intensité moyenne. Bouche souple et fruitée. Vin simple et plaisant.



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.