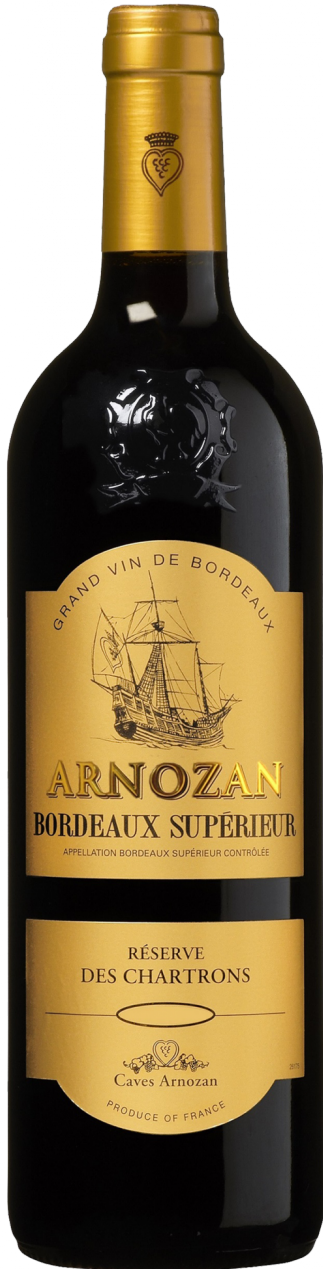




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

ARNOZAN

AOC Bordeaux supérieur - Rouge



SITUATION

Cette région est composée de plateaux calcaires qui s'élèvent d'une centaine de mètres au dessus du niveau de la mer, d'où leur appellation de haut-pays bordelais. L'AOC Bordeaux Supérieur est produit sur toute la zone viticole du département de la Gironde. Ces vins répondent à des critères qualitatifs rigoureux et sont élaborés à partir de raisins issus de parcelles sélectionnées et de vignes âgées. Les Bordeaux Supérieur Rouge se caractérisent par une grande complexité aromatique alliant l'expression du fruit bien mûr, des arômes floraux, épicés et souvent associées à des notes boisées.

PRÉSENTATION

Le cours Xavier Arnozan est la place historique et stratégique des négociants bordelais. Reliant le centre-ville de Bordeaux aux quais des Chartrons, port de commerce important au XVII^{ème} siècle, le négoce s'y s'installe pour exporter vers de multiples pays étrangers qui apprécient déjà le vin de Bordeaux. Découvrez tout l'univers Arnozan à travers sa palette complète d'appellations : Bordeaux blanc sec, Bordeaux rosé, Bordeaux rouge, Bordeaux rouge supérieur, Côtes de Bergerac moelleux, Médoc, St Estèphe, Lussac St Emilion... et maintenant Esprit d'Arnozan.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Compter environ 3 semaines pour obtenir un vin de belle structure tout en rondeur. Une partie (environ 20 à 30 %) de la cuvée est élevée sous-bois pour complexifier les arômes du vin sans excès de notes boisées.



CÉPAGES

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



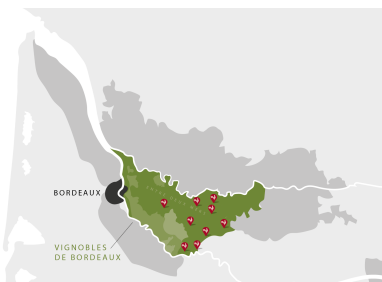
ACCORDS GOURMANDS

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



DÉGUSTATION

Robe intense rouge sombre. Nez de fruits mûrs, de vanille, de café assez intense. Bouche ample, tannique, ronde, aux arômes de fruits et de bois bien équilibrée. Bois présent en harmonie avec le fruit mûr. Un style aux tendances modernes.µµ



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.