



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU DU PLANTIER AOC Entre-deux-Mers - Blanc



SITUATION

L'AOC Entre-Deux-Mers s'étend entre la Dordogne et la Garonne sur 1500 ha et produit en moyenne 88 000 hl/an de vins blancs secs. Ces deux fleuves ont laissé au fil des âges des nappes de sables, de graves et d'argiles, qui s'entrecroisent avec les roches calcaires plus anciennes. Le vignoble se situe sur de hautes terres entaillées par de nombreux cours d'eau qui ont formé des coteaux. Composés généralement de Sauvignon et Sémillon (et parfois de Muscadelle), les vins blancs de l'Entre-Deux-Mers sont fruités, acides et sucrés apportant une agréable sensation de fraîcheur.

PRÉSENTATION

C'est au cœur du Bordelais que l'on retrouve depuis plusieurs générations la famille Lavergne, exploitant actuellement 84 ha sur les communes de Sauveterre de Guyenne, Saint Sulpice, St Léger et St Martin du Puy. Aujourd'hui, Bernard Lavergne et son fils Fabien apportent au Château du Plantier une image qualitative, conviviale et dynamique.

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 60%, Sémillon 30%,
Muscadelle 10%



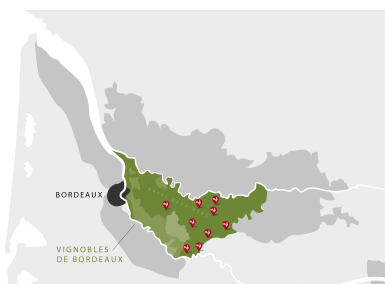
ACCORDS GOURMANDS

A servir entre 10 et 12°C sur des fruits de mers ou des poissons grillés.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, reflets verts. Nez de fruits frais sur des notes légères d'agrumes. Bouche vive et longue. Fruité, vif et classique.



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.