



PRODUCTA VIGNOBLES

talents durables

PORTE ROYALE

AOC Côtes de Bourg - Rouge - 2020



SITUATION

Au Moyen-âge, Bourg était un port viticole important, et son vignoble d'estuaire s'est étendu au rythme de la vie et du commerce fluvial. C'est sur la rive droite de la Gironde, au nord du patchwork viticole bordelais, que l'appellation Côtes de Bourg a fait ses premiers pas. Le vignoble, situé à 30 km au Nord de Bordeaux, s'étend sur 15 communes autour de la petite ville de Bourg-sur-Gironde et son terroir est très diversifié. Composée de sols accidentés argilo-calcaires, limoneux et sableux, l'appellation jouit d'un micro-climat sec et tempéré très favorable.

PRÉSENTATION

Réalisée en 1685, elle est l'un des deux accès à la citadelle de Blaye. La sophistication de son système de défense en fait l'une des réalisations majeures de Vauban : deux ponts-dormants, une demi-lune, une poivrière et un vestibule de forme ovoïde barré par deux ponts-levis étaient conçus pour protéger la porte d'éventuelles velléités ennemies.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange 3 semaines pour obtenir un vin assez riche en tanins. Elevage en cuves inox et béton.



ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré à 16 / 18°C avec des plats de viandes en sauces, risottos, plateaux de fromage



DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge intense, le nez riche en arômes fruités et légèrement épicés. La bouche est fruitée, les tanins bien présents et agréablement fondus. Vin de caractère



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.