



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

PAVILLON LA TOURELLE AOC Médoc - Rouge



SITUATION

Le vignoble du Médoc bénéficie d'une variété importante de sols : sables, graviers, argiles, galets et cailloux composent ses terres. La grande originalité des vins médocains réside dans le fait qu'ils sont tous issus de l'assemblage de plusieurs cépages. De leur union, naissent la richesse de la gamme, l'excellence des millésimes et les qualités exceptionnelles qui font toute la réputation du terroir.

PRÉSENTATION

Pavillon la Tourelle arbore l'authenticité des vins de Bordeaux et l'exprime à travers «le pavillon» de la qualité. La bienveillance des vigneron est quant à elle représentée par les symboles «protecteurs» de la tourelle. Les terres de Pavillon la Tourelle puisent alors leur caractère unique dans le terroir de Bordeaux, inimitable. A travers sa gamme, Pavillon la Tourelle vous fera découvrir la typicité des appellations Bordeaux rouge et blanc, Bordeaux supérieur, Lussac St Emilion, Côtes de Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc.

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. Fermentation malolactique. Utilisation de bois sur une partie de la cuvée pour complexifier les arômes du vin sans excès de notes boisées.



CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet
sauvignon 50%



ACCORDS GOURMANDS

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



DÉGUSTATION

Belle couleur d'un rouge profond. Nez de fruits mûrs, d'épices, de vanille, légèrement torréfié. Bouche ample, mûre. Belle longueur pour ce vin élégant.



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.