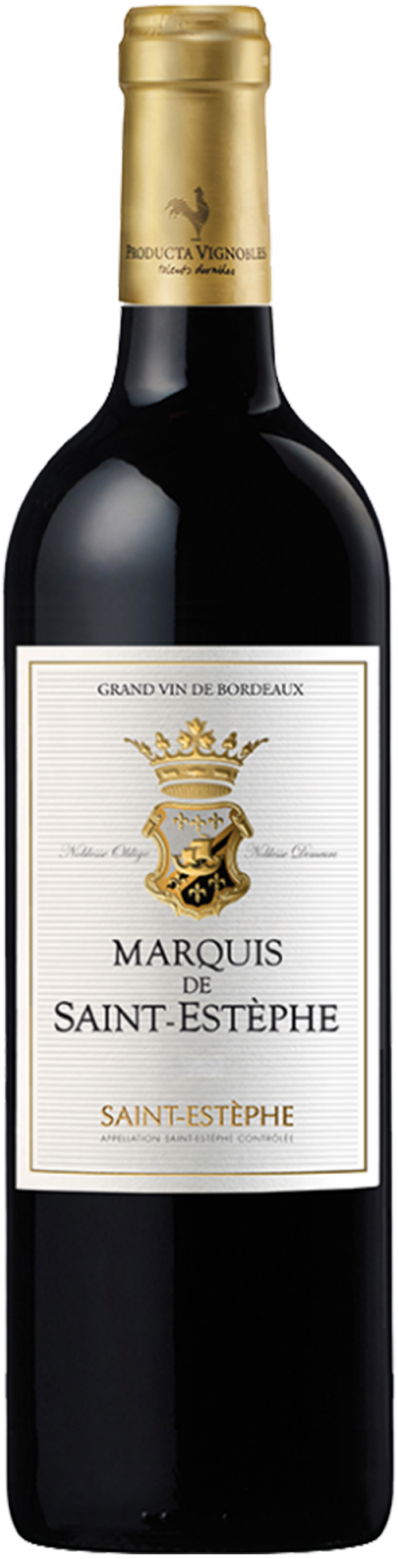
ROND & AROMATIQUE

PRODUCTA VIGNOBLES
L'union de Bordeaux & du Sud-Ouest

MARQUIS DE SAINT-ESTÈPHE

AOC Saint-Estèphe - Rouge



SITUATION

Saint-Estèphe est l'une des plus importantes appellations communales du Médoc, avec une superficie de 1370 hectares. Son vignoble est implanté sur des croupes graveleuses particulièrement bien drainées, qui mettent les ceps de vigne à l'abri des excès d'humidité. Le sous-sol, constitué d'argile et de calcaire, apporte aux vins une personnalité unique. Le St Estèphe a un caractère plutôt tannique, puissant et sombre auquel l'âge apporte rondeur, fruité et finesse.

PRÉSENTATION

Native du Médoc et plus particulièrement de St Estèphe, Marquis de St Estèphe est une cuvée historique issue de la rive gauche du vignoble bordelais.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins compter 3 à 4 semaines.

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 35%, Cabernet franc 5%

ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur des viandes rouges ou un plateau de fromages.

DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge profond. Nez de fruits mûrs, légèrement épicé, fin. Bouche ample, fruitée, aµux tanins bien fondus.

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.