



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CODE M

AOC Médoc - Rouge - 2022



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

Code M vous entraîne dans une aventure à 180°. Alors plongez dans l'enquête de l'inspecteur M et résolvez l'énigme...

Mon premier est le 5ème mois de l'année.

Mon 2e est une note de musique.

Mon troisième est le son que fait la 11e lettre de l'alphabet.

Mon tout est la région viticole du vin qu'il vous faut !

VINIFICATION & ELEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin rond compter environ 3 semaines. Elevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

Merlot 97%,
sauvignon 3%

Cabernet



ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C. Accompagne agréablement tout le repas et tout particulièrement les viandes et fromages.



DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge vif assez intense. Le nez mêle des notes de fruits mûrs et de fruits frais. Bouche ronde, tanins présents mais sans excès. A consommer plutôt dans sa jeunesse pour profiter pleinement de ses caractéristiques fruitées.



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.