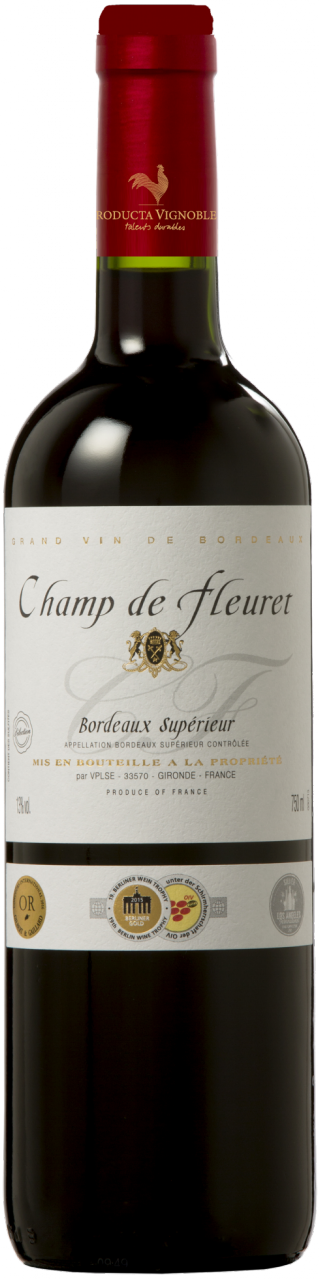
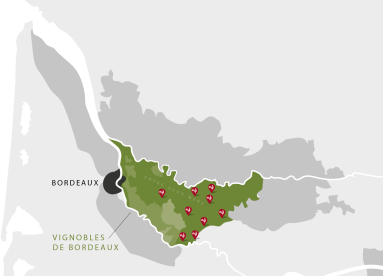
PRODUCTA VIGNOBLES
L'union de Bordeaux & du Sud-Ouest

CHAMP DE FLEURET

AOC Bordeaux supérieur - Rouge





SITUATION

Cette région est composée de plateaux calcaires qui s'élèvent d'une centaine de mètres au dessus du niveau de la mer, d'où leur appellation de haut-pays bordelais. L'AOC Bordeaux Supérieur est produit sur toute la zone viticole du département de la Gironde. Ces vins répondent à des critères qualitatifs rigoureux et sont élaborés à partir de raisins issus de parcelles sélectionnées et de vignes âgées. Les Bordeaux Supérieur Rouge se caractérisent par une grande complexité aromatique alliant l'expression du fruit bien mûr, des arômes floraux, épicés et souvent associées à des notes boisées.

PRÉSENTATION

L'histoire de Champ de Fleuret a toujours été intrinsèquement liée à la culture littéraire française, tout en étant cosmopolite. Les parcelles produisant ce vin sont situées à proximité de Lussac, autour de l'Abbaye de Faise, batie en 1137. En plus des travaux vinicoles, les moines de l'Abbaye accueillaient les pèlerins se rendant à Saint-Jacques de Compostelle. Le vin issu des parcelles situées autour de l'abbaye a donc, de tout temps, été dégusté par ces voyageurs issus de divers horizons. L'abbaye a, d'ailleurs, été conduite par deux membres de la famille de Montesquieu (penseur politique, précurseur de la sociologie, philosophe et écrivain français du siècle des Lumières). En partie détruite à la Révolution française, des travaux de restauration, à l'identique, ont été conduits par l'Académicien français Maurice Druon (l'Académie française norme la langue française, elle lui donne des règles et a pour mission de la rendre compréhensible par tous), qui en était le propriétaire jusqu'en 2009.

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. Elevage sous bois d'une partie de la cuvée pour complexifier les arômes sans excès de notes boisées.

CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernet sauvignon 25%, Cabernet franc 10%

ACCORDS GOURMANDS

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

DÉGUSTATION

Vin fruité avec une légère touche boisée qui donne une pointe de complexité supplémentaire. Matière charnue, structurée par des tannins enrobés. µ

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.