



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

PORTE ROYALE AOC Côtes de Blaye - Rouge



SITUATION

D'une surface de 6 500 hectares, le vignoble du Blayais, sous l'influence marine des bords de l'Estuaire, est cultivé majoritairement à flanc de coteaux. Les vignobles de plaine et de haut-plateau enrichissent quant à eux la typicité de l'appellation grâce à leurs sols argilo-graveleux et sablo-argileux.

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.



CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 10%



ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges grillées, fromages fermiers
Température de Service : 16 à 18 °C.



DÉGUSTATION

Cépage roi de l'AOC Blaye Côtes de Bordeaux, le Merlot donne une couleur profonde et des notes fruitées. Il produit des vins tout en rondeur avec une grande amplitude aromatique et une belle richesse gustative. Assemblé aux cabernets, ce vin développe longueur, structure tannique et fraîcheur.



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.