



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

L'ÉCLAT MINÉRAL

AOC Montravel - Blanc - 2024



SITUATION

Les vignes de Montravel ("In monte revelationem : en montant la révélation apparait..") se déclinent en trois 3 appellations (Montravel, Côtes de Montravel, Haut-Montravel), situées non loin de la Dordogne. Les vignes exposées plein sud sur des coteaux bénéficient d'un terroir idéal à l'expression des vins blancs dans tous leurs styles. Avec un sol semblable au plateau de Saint-Emilion, riche en calcaire, sable, graviers argileux et boulbènes, les vins blancs en appellation Montravel se distinguent par une minéralité particulière et des arômes d'une belle intensité.

PRÉSENTATION

Sur les terres de Montaigne, les vignes de Montravel puisent la minéralité de ce vin dans ce terroir de calcaire à astéries. L'exposition en coteaux plein sud apporte la maturité requise pour offrir un joli vin rond et aromatique.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange des raisins tôt le matin pour éviter les fortes chaleur. Erafage et foulage rapide de la vendange. Pressurage des grappes de raisin le plus tôt possible, pour éviter que les peaux de raisin ne colorent le jus, en ne les laissant que quelques heures en macération pelliculaire (la macération permet l'extraction des arômes). Le moût ainsi obtenu doit être débourbé (clarifié en le débarrassant de ses bourbes) avant la fermentation. La fermentation alcoolique, sous température contrôlée, se poursuit jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec. Elevage sur lies fines. Collage et filtration avant conditionnement.



CÉPAGES

Sauvignon gris 42%, Sémillon 33%, Sauvignon blanc 25%



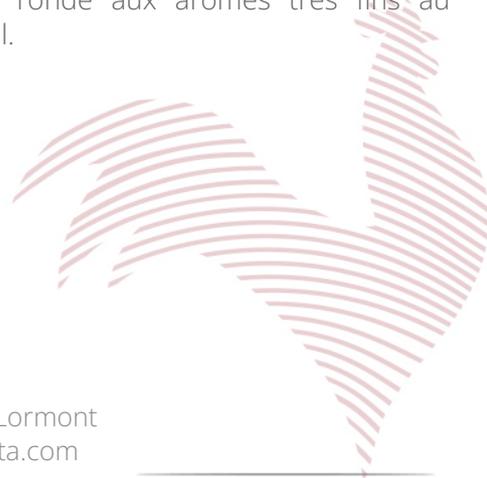
ACCORDS GOURMANDS

A consommer frais, en apéritif ou accompagné de crustacés grillés, de salade estivales ou de viandes grillées.



DÉGUSTATION

Ce Montravel blanc possède la fraîcheur et la minéralité spécifique à son terroir. Il se distingue par une robe éclatante et au nez, des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est vive et minérale, évoluant vers une finale ronde aux arômes très fins au caractère fleuri qui rappellent le tilleul.



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.