



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

FLEUR DE PUISSEGUIN

AOC Puisseguin-Saint-Emilion - Rouge



SITUATION

L'appellation d'origine contrôlée Puisseguin Saint-Emilion est réservée aux vins tranquilles rouges. Sa zone géographique est limitée à une partie de la commune de Puisseguin, située au nord-est de Bordeaux, à 10 kilomètres de Saint-Emilion en pays libournais. Le paysage au relief tourmenté est constitué de collines où l'on trouve une mosaïque de parcelles de vignes couvrant les pentes et le plateau. La vigne a probablement été implantée dans cette région à l'époque gallo-romaine. Ce sont des vins corsés de matière charnue et savoureuse avec une bonne puissance tannique.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. La durée de cette étape est d'environ 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Fermentation malolactique puis élevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet franc 20%, Cabernet sauvignon 10%



ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C. Accompagne agréablement tout le repas.



DÉGUSTATION

Au nez s'ouvre un vin sur une trame aromatique fruitée, des notes de cassis, de mûres et de fruits frais. En bouche le vin reflète exactement le nez, avec une matière charnue, légère et fruitée. μμμ



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.