

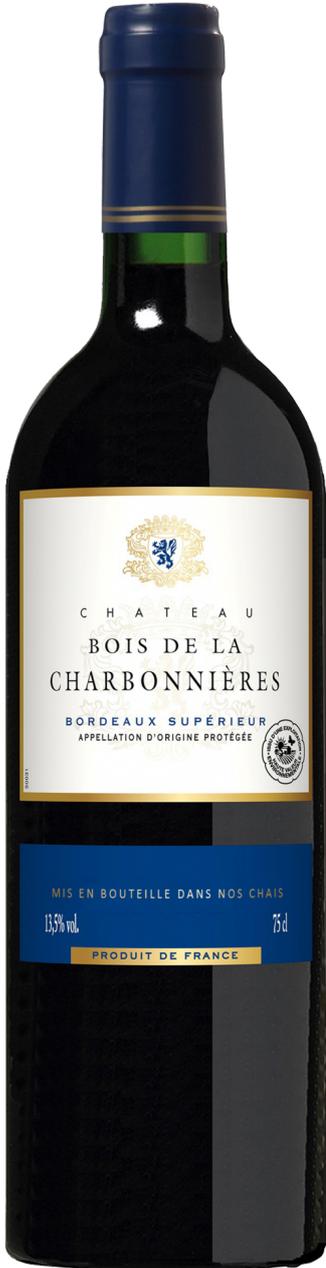


PRODUCTA VIGNOBLES

talents durables

CHÂTEAU BOIS DE LA CHARBONNIÈRE

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

Patrick Chastres est le propriétaire du Château Bois de la Charbonnière et également le vice-président de la cave La Girondaise. Le vignoble s'étend sur environ 120 hectares et est ainsi nommé car il est situé à un endroit appelé Bois de la Charbonnière.

Il a acheté le vignoble en 1990. Patrick Chastres est un personnage plutôt timide et préfère promouvoir son vignoble et son vin plutôt que lui-même. Pour lui, le métier de vigneron est une affaire de feeling, de beaucoup d'instinct, d'un peu de facteur "chance" et d'expérience.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid (4 à 15°C pendant quelques jours) sur les raisins les plus mûrs pour obtenir des notes fruitées plus intenses. Thermovinification d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique (température contrôlée, levures sélectionnées) et macération de la vendange 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Elevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 15%



ACCORDS GOURMANDS

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



DÉGUSTATION

Robe d'un joli rouge vif de belle intensité. Nez fruité, franc. Bouche fruitée et ronde, de belle structure. Traditionnel.



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.

