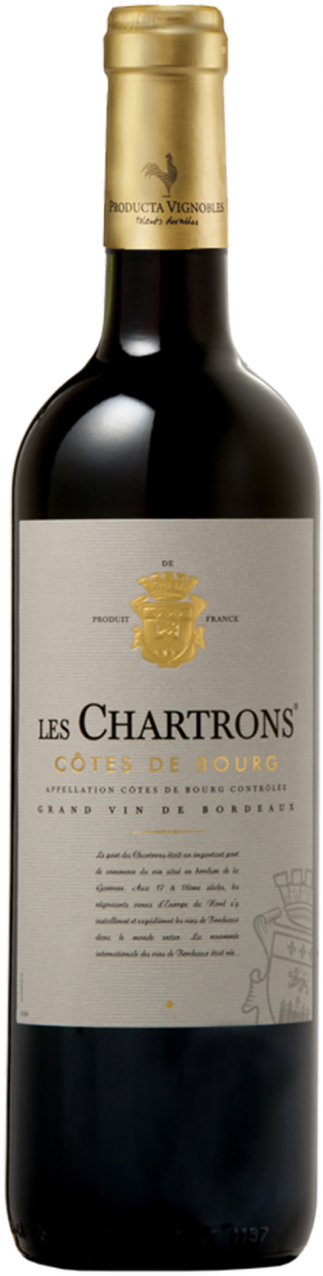
PRODUCTA VIGNOBLES
L'union de Bordeaux & du Sud-Ouest

LES CHARTRONS

AOC Côtes de Bourg - Rouge



SITUATION

Au Moyen-âge, Bourg était un port viticole important, et son vignoble d'estuaire s'est étendu au rythme de la vie et du commerce fluvial. C'est sur la rive droite de la Gironde, au nord du patchwork viticole bordelais, que l'appellation Côtes de Bourg a fait ses premiers pas. Le vignoble, situé à 30 km au Nord de Bordeaux, s'étend sur 15 communes autour de la petite ville de Bourg-sur-Gironde et son terroir est très diversifié. Composée de sols accidentés argilo-calcaires, limoneux et sableux, l'appellation jouit d'un micro-climat sec et tempéré très favorable.

PRÉSENTATION

Le port des Chartrons était le port de commerce du vin à Bordeaux, situé en bordure de la Garonne. Aux 17ème et 18ème siècles, les négociants venus d'Europe du Nord s'y installèrent et expédièrent les vins de la région à l'international. Les négociants des Chartrons ont ainsi déployé la renommée des vins de Bordeaux dans le monde entier. La gamme «les Chartrons» devient l'ambassadeur des vins de Bordeaux grâce à son authenticité et la forte symbolique qu'elle véhicule.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

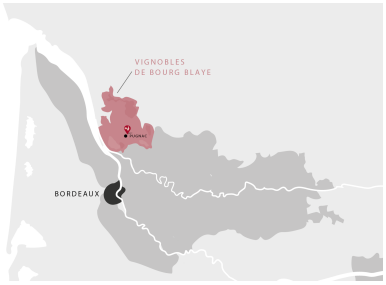
Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange 3 semaines pour obtenir un vin assez riche en tanins. Elevage en cuves inox et béton.

ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré à 16 / 18°C avec des plats de viandes en sauces, risottos, plateaux de fromage

DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge intense, le nez riche en arômes fruités et légèrement épicés. La bouche est fruitée, les tanins bien présents et agréablement fondus. Vin de caractère



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.