



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU CHAUMES DAUBET

AOC Bordeaux - Rouge

SITUATION

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. La marée, remontant des deux rivières, apporte au vin des caractéristiques bien spécifiques. Bénéficiant de ce vaste territoire, les Bordeaux rouges offrent une palette aux nuances infinies et conjuguent leurs vertus de mille et une façons.

PRÉSENTATION

L'histoire du Château Chaumes Daubet remonte à plusieurs générations, puisque c'est mon arrière grand-père qui était le premier exploitant ! Il y avait à l'époque des vignes, bien sûr, mais aussi beaucoup de céréales, d'où le nom de notre château, Chaumes Daubet, et le visuel de l'étiquette ! Lorsque mes parents ont repris l'exploitation dans les années 70, ils ont remplacé les céréales par des vignes, ont bien travaillé la terre et leur vignoble, pour atteindre une qualité remarquable, et avoir notamment leur propre château par l'intermédiaire de la cave coopérative de Gironde-sur-Dropt, où mon frère est d'ailleurs à ce jour le président . Quant à moi, j'ai pris le relais en 2005 sur la propriété et la gère depuis dans la continuité du travail de mes parents, en y apportant ma touche personnelle. J'ai même construit ma maison sur la propriété, en plein cœur des vignes ! Mes parents eux restent dans la maison familiale, avec toujours un œil évidemment sur leurs vignes

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins compter 3 à 4 semaines. Elevage en barriques pendant 6 mois minimum, le vin va ainsi développer son bouquet et ses arômes.



CÉPAGES

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



ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages.



DÉGUSTATION

Robe intense rouge sombre. Nez de fruits mûrs, de vanille, boisé élégant. Bouche ample, tannique, ronde, aux arômes de fruits et de bois bien équilibrée. Bois présent et sans excès. Un bordeaux fût de chêne traditionnel.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

