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

HAUT VIGNAC

IGP Périgord - Rouge

SITUATION

Un terroir viticole historique. « La Dordogne », rivière qui traverse la région qui porte le même nom, a permis aux vignobles plantés par les Romains et développés par les moines au Moyen-âge de s'épanouir. Idéalement situés sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, à l'abri de l'influence océanique, les vignobles de la Dordogne bénéficient d'un climat particulièrement propice donnant naissance à des vins de plaisir, élégants, et authentiques dont la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse.

PRÉSENTATION

Haut Vignac évoque la genèse et le terroir d'où est produit ce vin. "Berceau de l'humanité", le Périgord a accueilli l'Homo Sapiens grâce à ses larges vallées, ses abris, ses cours d'eau innombrables et ses fôrets.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange 2 semaines environ pour obtenir un vin tout en souplesse. Elevage en cuves inox et béton. Edulcoration légère à la mise pour apporter rondeur et gourmandise.

CÉPAGES

Merlot 100%

ACCORDS GOURMANDS

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

DÉGUSTATION

Le merlot, cépage majoritairement cultivé dans la région confère une robe rouge vive de belle intensité. Il apporte fruit et rondeur. On retrouve des arômes de fruits rouges frais (groseille, framboise, cerise rouge). Les tanins sont souples. Vin de plaisir tout en rondeur et gourmandise.

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.