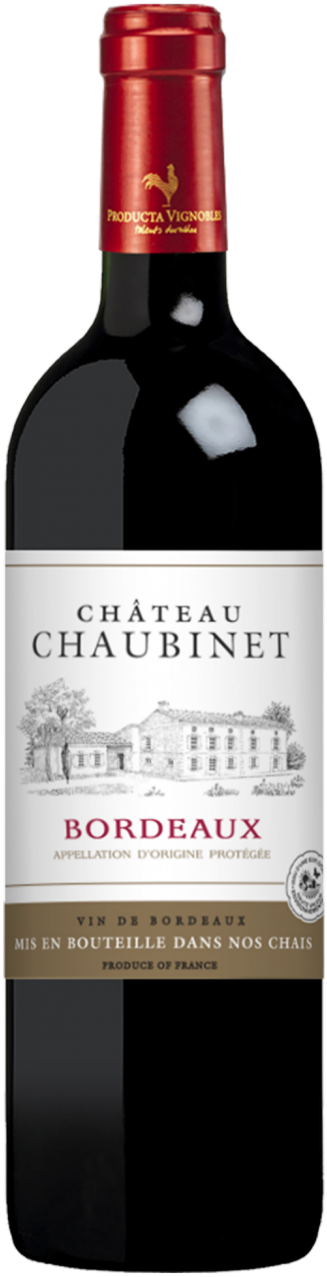
PRODUCTA VIGNOBLES
L'union de Bordeaux & du Sud-Ouest

CHÂTEAU CHAUBINET

AOC Bordeaux - Rouge - 2021



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 Chaubinet remonte au XVIIème siecle. Son nom est celui de l'écuyer Mathieu de Chaubinet, issu d'une famille noble qui eût séjourné sur la commune de Camiac. Depuis 1978, le Château Chaubinet est la propriété des frères Pierre et Jean-Michel Fossat. Impliqués dans la protection de l'environnement, le vignoble est exploité de manière raisonnée, et répond aux engagements "Agri-Confiance".

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

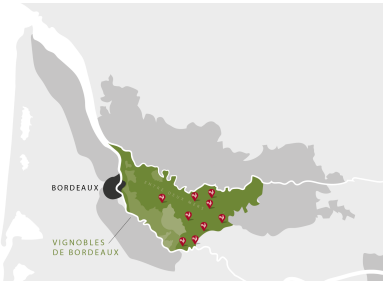
Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 10%

ACCORDS GOURMANDS

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

DÉGUSTATION

Robe rouge vive de belle intensité. Nez fruité, légèrement épicé sur des notes amyliques de fruits frais. Bouche ronde, fruitée et gourmande.



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.