



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LA FLEUR

AOC Montagne-Saint-Emilion - Rouge



SITUATION

La région de Montagne Saint-émilion bénéficie d'un climat océanique pondéré de touches méditerranéennes, comme en témoigne la présence de figuiers et de chênes verts. Montagne Saint-Emilion fait partie des appellations les plus à l'Est du vignoble bordelais, ce qui lui apporte des nuances continentales. Le vignoble s'inscrit dans le prolongement géographique de ceux de Pomerol et de Saint-émilion. Les sols y sont généralement argilo-calcaires ou limono-argileux sur le plateau et les coteaux, avec une touche de sablo-argileux à l'ouest du territoire.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. La durée de cette étape est d'environ 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Fermentation malolactique puis élevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet franc 20%, Cabernet sauvignon 10%



ACCORDS GOURMANDS

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



DÉGUSTATION

Au nez s'ouvre un vin sur une trame aromatique fruitée, des notes de cassis, de mûres et de fruits frais. En bouche le vin reflète exactement le nez, avec une matière charnue, légère et fruitée.



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.