



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU LE LOGIS DE SIPIAN AOC Médoc - Rouge



SITUATION

Le vignoble du Médoc bénéficie d'une variété importante de sols : sables, graviers, argiles, galets et cailloux composent ses terres. La grande originalité des vins médocains réside dans le fait qu'ils sont tous issus de l'assemblage de plusieurs cépages. De leur union, naissent la richesse de la gamme, l'excellence des millésimes et les qualités exceptionnelles qui font toute la réputation du terroir.

PRÉSENTATION

Le Château Le Logis de Sipian est un domaine de 16 hectares situé dans le hameau de Sipian, à Valeyrac. Bernard Dupuis est la 4ème génération propriétaire du Château.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Compter environ 3 semaines pour obtenir un vin de belle structure, tout en rondeur. Fermentation malolactique. Utilisation de bois sur une partie de la cuvée pour complexifier les arômes du vin sans excès de notes boisées.



CÉPAGES

Merlot 50%,
sauvignon 50%

Cabernet



ACCORDS GOURMANDS

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



DÉGUSTATION

Belle couleur d'un rouge profond. Nez de fruits mûrs, d'épices, de vanille, légèrement torréfié. Bouche ample, mûre. Belle longueur pour ce vin élégant.



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.