



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

MISTER YELLOW

COTES DE BERGERAC MOELLEUX



LE VIGNOBLE

Le vignoble de Bergerac est traversé d'Est en Ouest par la Dordogne et arrosé par bon nombre de ses affluents. La douceur des côtes de Bergerac provient de son vignoble étendu sur des plateaux subtilement ensoleillés, sur les deux rives de la Dordogne. Ramassés manuellement, et à surmaturité, les raisins sont soumis à un tri visant à sélectionner les plus belle baies avant la vinification. Les côtes de Bergerac Moelleux sont des vins ronds, subtils et frais en bouche. Ils s'apprécient jeunes mais prennent plus d'ampleur avec l'âge.

L'HISTOIRE

Mister Yellow, le cocktail au masculin Ce Côtes-de-Bergerac Moelleux affiche un design apprécié des 20-30 ans. Ses arômes doux et fruités permettent une dégustation pur ou en cocktail, à l'apéritif. Le nom impactant de cette cuvée, son packaging différenciant et émergeant, ainsi que ses suggestions de consommation (accompagné de limonade, citron vert et menthe) sont une combinaison innovante qui apporte une nouvelle dimension à nos appellations traditionnelles.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Récolte des raisins en surmaturité. Eraflage et foulage de la vendange. μ Pressurage des grappes puis fermentation alcoolique à température contrôlée en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché jusqu'à obtention d'une teneur en sucre d'environ 40 à 45 g/l. Arrêt de la fermentation par mutage. Elevage sur lies fines.



CÉPAGES

95% Semillon, 5% Sauvignon



ACCORDS

A servir chambré entre 10 et 12°C à l'apéritif ou en dessert.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, reflets verts. Nez de fruits frais (pêche, poire). Bouche douce portée par une belle acidité qui donne de la fraîcheur au vin, vin gourmand.

μ



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com