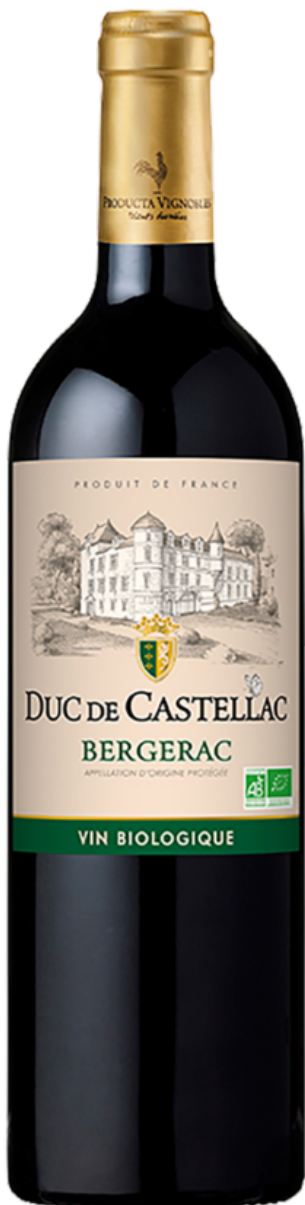




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

DUC DE CASTELLAC BIO

BERGERAC ROUGE



LE VIGNOBLE

Au sud du département de la Dordogne, le Bergerac bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Idéalement située sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, à l'abri de l'influence océanique, l'AOC Bergerac rouge bénéficie d'un climat particulièrement propice. Cela donne des vins de plaisir, élégants, authentiques et la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse. L'appellation est donnée à des vins rouges plus légers que les Côtes de Bergerac rouge. Issus de l'assemblage des cépages traditionnels, ces vins sont souples, élégants et fruités.

L'HISTOIRE

Duc de Castellac est un vin de plaisir à partager, une gamme de vins modernes, sur les fruits et très légèrement boisée. Le château représenté sur les étiquettes est la maison de Peyrarède, hôtel particulier à Bergerac d'une riche famille de commerçants. Louis XIII y aurait même passé une nuit. Les vigneron du domaine conduisent une culture raisonnée de leur vignoble et une vinification selon les règles de la certification "Agriculture Biologique". Pour aller plus loin dans la démarche durable, le packaging est éco-conçu, grâce à une étiquette 100% recyclée, certifiée FSV et une bouteille allégée.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Ce vin est élaboré à partir de raisins répondant aux exigences de la réglementation BIO. La teneur en soufre est limitée, les additifs utilisés respectent la liste des produits oenologiques autorisés.



CÉPAGES

60% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 20% Cabernet franc



ACCORDS

A servir à l'occasion d'un moment convivial, à l'apéritif avec un plateau de charcuterie ou autour d'un bon repas.



DÉGUSTATION

Travaillé dans le respect de l'environnement dans le cadre de la réglementation des vins Bio, ce vin présente une belle robe rouge vif. Le nez expressif est porté par des notes de fruits frais et de fruits mûrs. Bouche aromatique et gourmande, bel équilibre.



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