



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# MONSIEUR CYRANO 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

Edmond Rostand est le créateur de la célèbre pièce de théâtre de Cyrano de Bergerac inspirée du personnage réel, Savinien Cyrano de Bergerac (1619-1655). C'est grâce à sa créativité et son panache que Cyrano de Bergerac devient une véritable icône dans la littérature française et un symbole du Sud-Ouest de la France. Pour les Bergeracois, Monsieur de Cyrano est un personnage emblématique, à forte personnalité qui évoque l'art et la culture, à l'image des vignerons qui produisent cette cuvée bio, moderne et aromatique.

## 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 œnologiques 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