



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# PANACHE DE CYRANO

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

Edmond Rostand est le créateur de la célèbre pièce de théâtre de Cyrano de Bergerac inspirée du personnage d'un personnage réel, Savinien Cyrano de Bergerac (1619-1655). Le succès de Cyrano de Bergerac fut considérable, en France comme à l'étranger. Il est devenu une véritable icône dans la littérature française grâce à sa créativité et son panache.

## LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Récolte des raisins en surmaturité. Eraflage et foulage de la vendange.  $\mu$ 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

90% Semillon, 10% Sauvignon



### ACCORDS

Apéritif, tourtière aux pommes, sorbets. Température de Service : 10 à 12°C.



### DÉGUSTATION

Robe d'un jaune pâle cristallin. Nez expressif, sur des notes de pêche, d'agrumes et de fleur d'acacia. Belle sucrosité pour la bouche portée par une agréable fraîcheur.



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