



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

DUC DE CASTELLAC

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

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. Appréciés dans toute l'Europe, les vins de Bergerac accompagnent l'humanisme Montaigne et La Boétie. Plus tard, ils inspireront à Cyrano sa verve et son panache. A découvrir en Bergerac rouge, rosé, blanc sec, CBM et Monbazillac... et désormais, la gamme s'élargit en Médoc et Lussac St Emilion.

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

70% Semillon, 20% Sauvignon,
10% Muscadelle



ACCORDS

A servir 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

