



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

DUC DE CASTELLAC

BERGERAC ROSE



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 rosé bénéficie d'un climat particulièrement propice. Cela donne des vins de plaisir, élégants, authentiques et la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse. La production des vins rosé est assez récente : obtenus par macération courte et élaborés par assemblage de Merlot, de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, ce sont des vins structurés et rafraîchissants.

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 Peyrardère, 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. À 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

Vendange des raisins tôt le matin pour éviter les fortes chaleurs. Éraflage et foulage rapide de la vendange. Macération courte de quelques heures. Pressurage des grappes de raisin. Le moût ainsi obtenu est débourbé avant la fermentation alcoolique. Cette dernière se poursuit jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec. Elle a lieu à température contrôlée en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. Élevage sur lies fines.



CÉPAGES

50% Cabernet sauvignon, 20% Cabernet franc, 30% Merlot



ACCORDS

A servir entre 10 et 12°C avec des brochettes, des viandes grillées ou des salades de saison.



DÉGUSTATION

Robe rose framboise. Nez de fruits frais, expressif. Bouche vive, avec du gras, pleine, aromatique. Vin fruité, élégant, équilibré de bonne fraîcheur. 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