



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# LES FIEFS DE CYRANO

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

Cyrano de Bergerac est la plus célèbre pièce de théâtre d'Edmond Rostand, inspirée 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. Pour lui rendre hommage, deux statues du personnage de fiction ont été érigées sur les places de Bergerac, nouveaux fiefs de Cyrano... à découvrir en Bergerac blanc sec, rosé et Côtes de Bergerac Moelleux.

## LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Elevage en cuves inox et béton.



### CÉPAGES

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



### ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C. Accompagne agréablement tout le repas.



### DÉGUSTATION

Robe rouge franc, d'intensité moyenne. Nez fruité sur des notes légèrement épicées. La bouche est de belle matière, agréable sur le fruit.  $\mu\mu$

