



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LES FIEFS DE CYRANO

BERGERAC BLANC SEC



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 sec bénéficie d'un climat particulièrement propice. Cela donne des vins de plaisir, élégants, authentiques et la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse. Les AOC Bergerac sec sont issus de l'assemblage du Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, Ondenc et Chenin Blanc. Ces vins à la robe claire et brillante se distinguent par un nez floral et subtil.

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

Vendanges mécaniques. Eraflage et foulage rapide de la vendange. Pressurage des grappes. Débourage du moût. Fermentation alcoolique à température contrôlée jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec, en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. Elevage sur lies fines.



CÉPAGES

50% Sauvignon, 50% Semillon



ACCORDS

A servir entre 10 et 12°C sur des poissons ou des fromages frais.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez de fruits jaunes et de fleurs. Bouche fruitée relevée par une belle vivacité en finale.



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