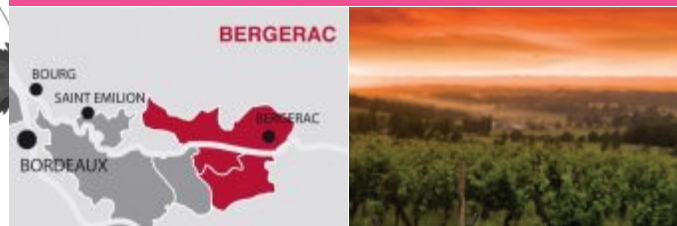




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LES FIEFS DE CYRANO

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

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

Vendange des raisins tôt le matin pour éviter les fortes chaleur. Eraflage 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. Elevage sur lies fines.



CÉPAGES



ACCORDS

A servir chambré 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.



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