

**Article extrait de : Singulars – Octobre 2022**

3 937 lecteurs

## Saumur Champigny - Eclat de vigne et Duc de Castellac, deux vins plaisirs pour vos tables de fêtes

La fête et l'agriculture raisonnée sont les points communs de ces deux valeurs sûres. Le rouge Saumur Champigny Eclat de vigne, fleuron éco-responsable d'Alliance Loire est un vin bio léger de caractère. Le blanc Duc de Castellac, de Bergerac est un nouveau millésime de Producta Vignobles d'un vin moelleux qui a su parcourir les siècles et qui s'apprécie mieux avec l'âge.



Producta Vignobles, qui fête ses soixante-dix ans de service regroupe cinq terroirs de Bordeaux. Il met à l'honneur pour les fêtes, Le vin moelleux Duc de Castellac 2021, appellation Côtes de Bergerac.

Le vignoble sur des plateaux ensoleillés s'étend au bord des rives de la Dordogne. Les raisins ramassés manuellement et à surmaturité sont triés et seul les plus belles baies en sont conservées. . Certifiée HVE3 (Haute Valeur Environnementale), cette cuvée répond aux exigences d'une agriculture respectueuse de l'environnement.



Ce moelleux Duc de Castellac, à la portée de toutes les bourses, est un vin rond et subtil, obtenu à partir de Sauvignon Blanc et de Sémillon. Il offre un bouquet de fruits frais sur l'agrumes, délicieusement accompagné de fleurs blanches, un subtil mélange entre fruité et floral. Il s'apprécie jeune mais prend plus d'ampleur avec l'âge. La rondeur et la finesse se confirme en bouche, avec une finale agréablement sucrée et relevée par une belle fraîcheur. Sa teneur de sucre est d'environ 40 à 45 grammes par litre. Sa robe légèrement scintillante jaune cristallin saura enchanter vos tables de fête.

C'est un vin de plaisir à partager entre amis. Un vin qui a su parcourir les siècles. Le château de son étiquette est le château de Peyrarde au coeur de Bergerac où Louis XIII y aurait passé la nuit. La réputation des vins de Bergerac a traversé les frontières et Montaigne ou La Boétie ont su en son temps, chanter leurs louanges dans leurs écrits.

A servir chambrer entre 10 et 12 degrés, servez-le accompagné avec du foie gras sur pain d'épices ou une bûche aux pommes et gingembre frais.