



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

FRUITS DES BOIS

AOC Bergerac - Rosé - 2021

SITUATION

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.

VINIFICATION & 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

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



ACCORDS GOURMANDS

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.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com