



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

PANACHE DE CYRANO AOC Bergerac - Blanc - 2024



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 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.

PRÉSENTATION

Edmond Rostand est le créateur de la célèbre pièce de théâtre Cyrano de Bergerac 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 grâce à sa créativité et son panache.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange des raisins tôt le matin pour éviter les fortes chaleurs. Éraflage et foulage rapide de la vendange. Pressurage des grappes de raisin le plus tôt possible, pour éviter que les peaux de raisin ne colorent le jus, en ne les laissant que quelques heures en macération pelliculaire (la macération permet l'extraction des arômes). Le moût ainsi obtenu doit être débourbé (clarifié en le débarrassant de ses bourbes) avant la fermentation. La fermentation alcoolique 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. Collage et filtration avant conditionnement.



CÉPAGES

Sauvignon blanc, Sémillon



ACCORDS GOURMANDS

A servir entre 10 et 12°C à l'apéritif ou avec des poissons, coquillages et crustacés.



DÉGUSTATION

Belle robe d'un jaune pâle cristallin. Le nez est expressif, typé sauvignon, sur de belles notes d'agrumes. La bouche est vive et aromatique, d'une belle finesse.



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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.