

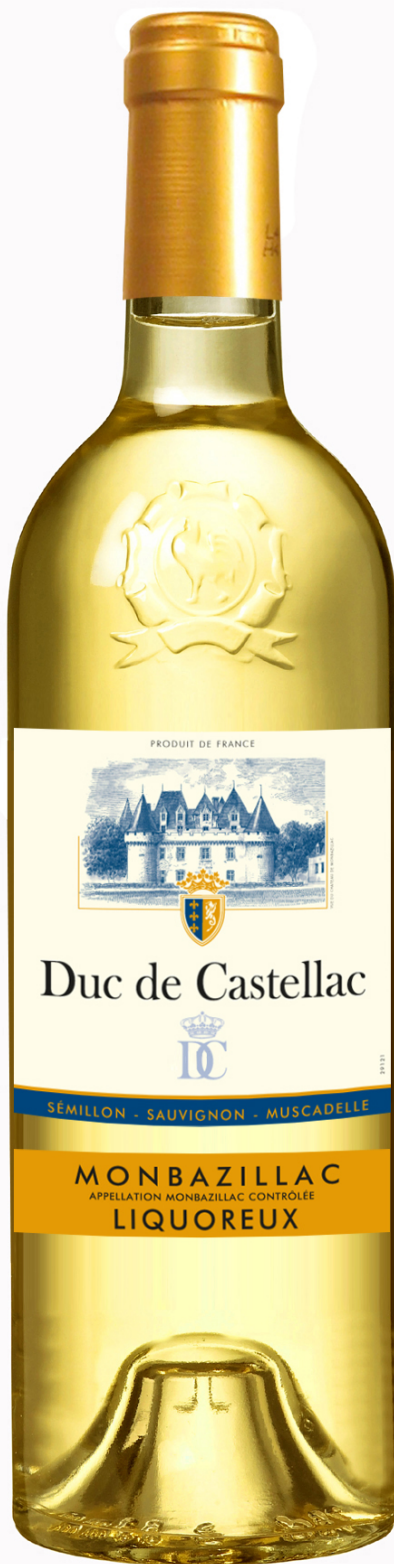


PRODUCTA VIGNOBLES

L'Expression Bordeaux

MONBAZILLAC

Duc De Castellac



Le vignoble

Connu depuis le 14^{ème} siècle, le Monbazillac est l'un des plus célèbres vins liquoreux de France. Les Hollandais le découvrirent dès le 17^{ème} siècle, lorsque de nombreux huguenots bergeracois, chassés par la révocation de l'Edit de Nantes en 1685, s'expatrièrent vers ce pays. Son vignoble, réparti sur la côte Sud de la vallée de la Dordogne, jouit d'un climat tempéré, propice au développement de la pourriture noble provoquée par le "Botrytis Cinerea", indispensable à l'élaboration de liquoreux.

Duc de Castellac est un vin de plaisir à partager, une gamme de vins modernes, sur les fruits et très légèrement boisée. Le château représenté sur les étiquettes est la maison de Peyrardé, hôtel particulier à Bergerac d'une riche famille de commerçants. Louis XIII y aurait même passé une nuit. Appréciés dans toute l'Europe, les vins de Bergerac accompagnent l'humanisme Montaigne et La Boétie. Plus tard, ils inspireront à Cyrano sa verve et son panache. à découvrir en Bergerac rouge, rosé, blanc sec, CBM et Monbazillac... et désormais, la gamme s'élargit en Médoc et Lussac St Emilion.

Terroir : Argilo-calcaire.

Cépages: Semillon, Sauvignon, Muscadelle.

La vinification et l'élevage

Traditionnelle. Vendange surmurie ramassée à la main par tries successives. Pressurage lent et fermentation à basse température. Vieillessement : En cuves. Mise en Bouteille : dans la région de production.

Le service

Apéritif, fromage à pâte persillée, fruits frais. Température de Service : 10 à 12°C.

Commentaire de dégustation

Belle robe d'un jaune or intense. Arômes floraux et fruités au nez et en bouche. Bon équilibre sucre / acide.