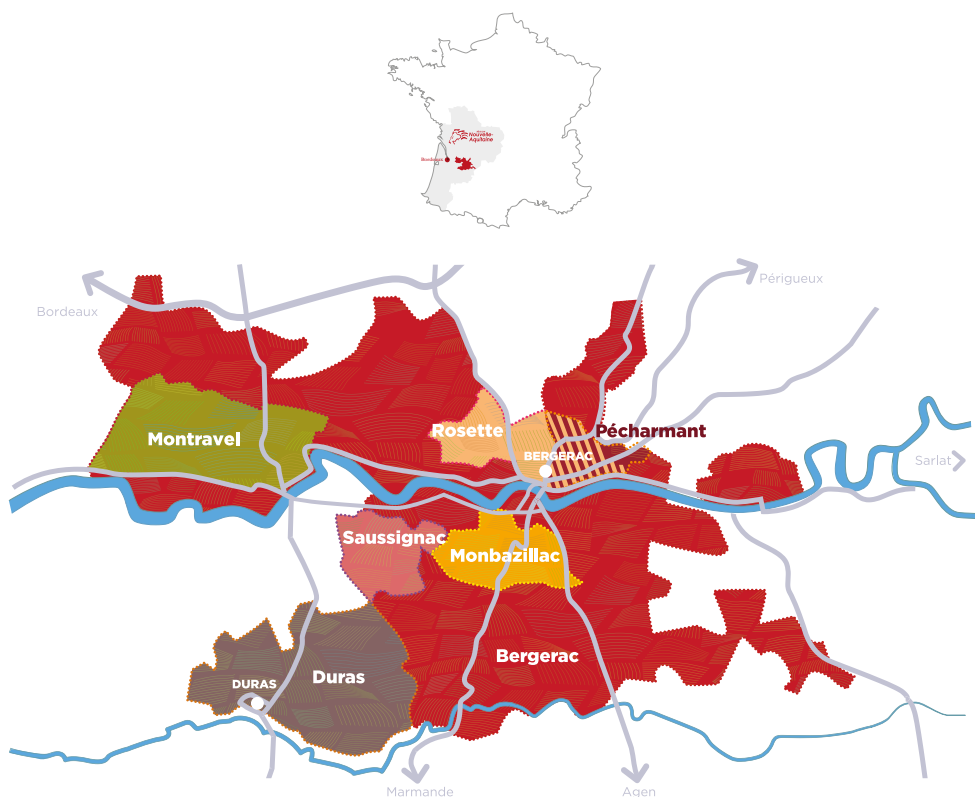


L'ESSENTIEL

À la découverte des vins de Bergerac et Duras



 Bergerac
Duras
VINS DU SUD-OUEST



LE VIGNOBLE DE BERGERAC & DURAS
THE VINEYARD OF BERGERAC & DURAS

7 GRANDS TERROIRS
GREAT TERROIRS

- Bergerac ● Monbazillac ● Pécharmant ● Duras
- Montravel ● Saussignac ● Rosette



Les vins de Bergerac et Duras

Les Vins de Bergerac et Duras expriment leur singularité à travers 7 grands terroirs, une palette de 5 couleurs et 17 vins d'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Le vignoble s'est développé dès le moyen-âge, grâce à la Dordogne qui favorisa le commerce fluvial à destination de l'Angleterre. Avec plus de 2000 ans d'histoire et 80 ans d'excellence pour ses AOP, le vignoble de Bergerac & Duras se distingue par sa diversité et ses vins de qualité accompagnant tous les instants de la vie.

Situé au cœur du Sud-Ouest, ce terroir d'exception se singularise par une personnalité authentique.

Découvrir la richesse des vins de Bergerac et Duras est une véritable expérience, qui mêle avec bonheur une nature originelle, un patrimoine historique unique et des rencontres merveilleuses. Un cocktail de sensations inoubliables !



SURFACE DE PRODUCTION
11 250 HECTARES



PRODUCTION ANNUELLE
62 MILLIONS DE BOUTEILLES



PRODUCTEURS
ENVIRON 700



35 % CERTIFIÉS
EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE
OU EN CONVERSION



Les cépages des vins de Bergerac et Duras

Savez-vous qu'il existe plus de 10 000 cépages dans le monde ? Cependant, seul un petit nombre a une importance significative, et vous n'aurez qu'à en retenir 10 pour être incollable sur les Vins de Bergerac et Duras !

Ici, les vins sont dits « *d'assemblage* », plusieurs cépages étant associés pour donner naissance à des vins plus riches et plus complexes.

NOS CÉPAGES ROUGES



LE MERLOT

Le merlot est le cépage le plus répandu dans le bergeracois. Sur les sols frais, il apporte aux vins beaucoup de couleur, de la souplesse, des arômes de fruits rouges charnus.

Comment le reconnaître ? Cerise noire - Fraise - Framboise - Groseille - Pruneau.

LE CABERNET SAUVIGNON

Le cabernet sauvignon apporte aux vins structure et charpente, ainsi qu'un profil aromatique de fruits noirs et une belle couleur dense et profonde, violacée dans sa jeunesse, grenat dans le temps.

Comment le reconnaître ? Amande - Buis - Bourgeon de cassis - Cassis - Cèdre - Cerise - Fruits exotiques - Jasmin - Réglisse - Tabac blond.

LE CABERNET FRANC

Le cabernet franc apporte fraîcheur, finesse et complexité aromatique au vin. Il serait l'ancêtre des cabernets, et notamment du renommé cabernet sauvignon.

Comment le reconnaître ? Fraise - Groseille - Poivron vert - Réglisse - Violette.

LE MALBEC

Le malbec est connu pour son bouquet aromatique à la fois complexe et exceptionnel et sa couleur noire intense. Un cépage original, puissant et fruité que vous retrouverez notamment dans nos Pécharmant.

Comment le reconnaître ? Cerise - Mûre - Myrtille - Prune - Réglisse - Tabac blond.

NOS CÉPAGES BLANCS



LE SAUVIGNON

Le sauvignon, très expressif, développe des arômes intenses de bourgeon de cassis ou de buis, mais aussi d'agrumes ou de fleurs blanches, voire de fruits exotiques. Très frais, il exprime aussi une belle minéralité sur nos terroirs de Montravel. C'est le cépage d'excellence pour les vins blancs secs, moelleux et liquoreux.

Comment le reconnaître ? Bourgeon de cassis - Buis - Citron - Fruit blanc - Fruits exotiques - Jasmin - Pamplemousse - Pêche.

LE SÉMILLON

Le sémillon est le grand cépage des vins moelleux et doux car il se prête bien à la pourriture noble. Mais il apporte aussi rondeur et complexité aux blancs secs. Le sémillon donne des vins complexes, aromatiques, fins qui vieillissent bien.

Comment le reconnaître ? Fleur d'acacia - Fruits secs - Miel - Noisette - Poire.

LA MUSCADELLE

Cépage fruité et floral, dégageant une intense fraîcheur. Il est utilisé en association avec le sémillon pour l'élaboration de vins moelleux et doux.

Comment le reconnaître ? Chèvrefeuille - Fleur d'acacia - Muscat - Zeste d'orange.

LE CHENIN BLANC

Très aromatique, le chenin blanc donne des vins fruités avec un bouquet élégant ainsi qu'une acidité fine et délicate, pouvant être conservés longtemps.

Comment le reconnaître ? Fruits confits - Genêt - Abricot - Acacia - Épices - Figue sèche - Truffe - Pamplemousse.

L'UGNI BLANC

Ce cépage présente une acidité importante qui apporte de la fraîcheur aux vins.

Comment le reconnaître ? Agrumes - Citron - Chèvrefeuille - Fleur d'acacia - Zeste d'orange - Muscat.

BERGERAC & CÔTES DE BERGERAC

La richesse d'un terroir.

Généreux, issu d'un terroir exceptionnel situé en bordure de la Dordogne, ce vin possède tous les atouts pour séduire une clientèle d'amateurs et de connaisseurs.

Les vignes de Bergerac bénéficient d'une diversité de terroirs qui contribue à forger des vins aux caractères et aux styles différents.

5 vins d'appellation s'épanouissent et expriment leur typicité sur un climat tempéré aux influences océaniques plus ou moins importantes.

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1936.

Plus ancienne AOC de France, elle a déjà fêté ses 80 ans d'excellence !

L'appellation Côtes de Bergerac a obtenu l'AOC en 1955.



Surface de production
7 000 hectares



Production annuelle
40 millions de bouteilles



Producteurs
500

LE BERGERAC ROUGE

Vin rond, souple et fruité, avec des notes intenses de fraise et de cassis. Sa couleur franche et brillante, sa simplicité et sa facilité en bouche en font le vin convivial par excellence. Il se consomme entre 15°C et 17°C et se boit la plupart du temps jeune.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- À l'apéritif
- Plateau de charcuterie et fromage
- Viandes blanches (volaille, rôti de porc)
- Viandes rouges (pièce de bœuf)

NOS SUGGESTIONS

- Omelette aux cèpes du Périgord
- Bœuf bourguignon
- Tartare de bœuf
- Confit de canard

LE BERGERAC BLANC SEC

Vin charmeur, avec ses arômes d'agrumes, de fleurs séchées, de bois et d'épices. Élaboré à partir de sauvignon blanc et gris, de sémillon et de muscadelle, il séduit d'emblée en bouche par son attaque vive et nerveuse. On le sert entre 8°C et 10°C.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Plateau de fruits de mer
- Poissons
- Viandes blanches (volaille, lapin, escalope de veau, rôti de porc)
- Fromages à pâte dure (le Comté, le Beaufort ou la version locale la Trappe d'Échourgnac aux Noix)
- Fromages de brebis et chèvre
- Desserts aux fruits

NOS SUGGESTIONS

- Noix de Saint-Jacques
- Terrine mi-cuite
- Blanquette de veau



LE BERGERAC ROSÉ

Un vin également souple et aromatique, avec des notes florales ou de fruits rouges. Sa robe arbore toute une palette de roses, du très pâle au flamboyant, en passant par le saumon, la brique, le pomelo, l'abricot... Sa température de dégustation se situe entre 8°C et 10°C.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Plateau de charcuterie
- Salades composées
- Plats exotiques
- Légumes grillés
- Fromages de chèvre

NOS SUGGESTIONS

- Pizza
- Paella
- Cassoulet
- Steak frites
- Carré d'agneau aux asperges vertes

LE CÔTES DE BERGERAC

BLANC MOELLEUX

Un vin soyeux et moelleux, aux arômes de fleurs, de fruits à chair blanche, pouvant évoluer vers des notes rôties et miellées. Sa robe jaune pâle tire vers l'or.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Apéritif
- Foie gras
- Cuisine exotique (mets sucrés-salés, plats épicés)
- Fromages à pâte persillée
- Desserts à base de fruits

NOS SUGGESTIONS

- Plateau de fruits de mer
- Volaille accompagnée d'une sauce sucrée ou fruitée
- Canard à l'orange
- Caille rôtie au miel
- Gâteau aux noix

LE CÔTES DE BERGERAC

ROUGE

Il bénéficie d'une récolte plus stricte que l'AOP Bergerac rouge qui lui confère un profil taillé pour la garde (5 ans et plus). Charpenté et corsé, sa robe est rouge foncé, aux reflets violets. Sa riche palette aromatique s'étend des fruits rouges jusqu'aux épices, en s'attardant sur des notes de sous-bois et d'humus. Pour le déguster dans les meilleures conditions, il est préférable d'ouvrir la bouteille 2h à l'avance et de la placer à température ambiante.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Viandes rouges, rôties, gibier
- Champignons : Cèpes, girolles, morilles
- Fromages à pâte pressée non cuite (Reblochon, Camembert, Cantal, Tomme,...)
- Desserts à base de chocolat

NOS SUGGESTIONS

- Magret de canard
- Gigot d'agneau
- Côte de Bœuf



MONBAZILLAC

Le plus grand des liqueux.

Élevé sur les coteaux pentus en bordure de la Dordogne, les cépages qui le composent jouissent de conditions idéales pour développer le *Botrytis cinerea*, champignon indispensable au processus de concentration en sucre du raisin.

Le Monbazillac est récolté minutieusement à la main en plusieurs passages (tries successives) pour sélectionner les raisins botrytisés.

LE MONBAZILLAC

CLASSIQUE

La sucrosité se situe dans la première tranche des liqueux. Il trouve toute sa place à l'apéritif et au cours du repas avec des mets choisis.

Ce vin blanc liqueux exhale des arômes miellés et confits d'agrumes (citron, pamplemousse), de fleurs (acacia), de fruits (abricot, figue, mirabelle, pêche), de pain d'épice.

LE MONBAZILLAC

« SÉLECTION DE

GRAINS NOBLES »

Il affiche une sucrosité supérieure à 85 grammes et s'offre en plaisir de dégustation pure ou avec un dessert. On y retrouve des notes d'écorce d'orange et de fruits confits.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Foie gras
- Cuisine exotique (mets sucrés-salés, plats épicés)
- Fromages à pâte persillée (Roquefort, Gorgonzola, Bleu d'Auvergne...)
- Desserts au chocolat
- Desserts à base de fruits (tarte aux pommes, salade de fruits)

NOS SUGGESTIONS

- Gigot d'Agneau
- Poulet au curry
- Poulet aux champignons et à la crème
- Sushi

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1936.



Surface de production
2 320 hectares



Production annuelle
7,5 millions de bouteilles



Producteurs
120



PÉCHARMANT

Subtil et complexe :
l'alchimie parfaite.

Situé au Nord-Est de Bergerac sur les coteaux bordant la rive droite de la Dordogne, ce vignoble attachant peut se targuer d'être le plus ancien de la région de Bergerac, implanté il y a 2000 ans.

Il donne naissance à un vin tannique complexe, à la personnalité affirmée et au charme incontestable. Le Pécharmant allie puissance et élégance, générosité et souplesse.

PÉCHARMANT

Ample et riche en bouche, son bouquet révèle des notes de fruits noirs, mûres et cassis, subtilement vanillées. Si sa maturation s'est opérée en fûts de chêne, des senteurs d'épices font leur apparition.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Viandes rouges, viandes rôties, gibier
- Canard
- Fromages à pâte molle et à croûte lavée (Maroilles, Mont d'Or, Munster, Époisses, Livarot...)
- Desserts au chocolat

NOS SUGGESTIONS

- Confit de canard, magret de canard
- Cassoulet
- Bœuf bourguignon
- Côtelettes d'agneau grillées
- Porc mijoté
- Côte de bœuf grillée

Appellation d'Origine Contrôlée
(AOC) depuis 1946.



Surface de production
450 hectares



Production annuelle
2 millions de bouteilles



Producteurs
45



CÔTES DE DURAS

Des vins aux multiples personnalités.

Un vignoble qui se marie à merveille avec un paysage tout en rondeur, des vallons qui alternent vignes, bocages, et champs de pruniers, avec un peu de bois pour parfaire l'harmonie.

Ce terroir riche produit toutes les couleurs de vins : blancs (secs et moelleux), rosés et rouges.

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1937.



Surface de production
1 250 hectares



Production annuelle
6 millions de bouteilles



Producteurs
100

LE CÔTES DE DURAS ROUGE

Il présente deux visages : celui d'un vin plein de vie à boire jeune, et celui d'un vin de garde sophistiqué, élevé en fûts de chêne, qui développe une palette aromatique somptueuse. Les premiers offrent des notes de cassis et de cerise, alors que les seconds évoluent vers le pruneau, le tabac et le cuir.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Plateau de charcuterie
- Salade périgourdine (foie gras, magret fumé, gésiers...)
- Gibier
- Canard
- Viandes rouges
- Fromages de chèvre ou de brebis

NOS SUGGESTIONS

- Plat provençal traditionnel (ratatouille)
- Pâtes à la bolognaise
- Agneau aux herbes de Provence
- Poulet rôti
- Cassolette de champignons à la sauce et aux herbes



LE CÔTES DE DURAS

BLANC SEC

Élaboré à partir de cépages nobles (Sauvignon, Sémillon, Muscadelle), mais aussi de quelques variétés typiquement Sud-Ouest (Mauzac, Ondenc). Leurs arômes de buis, de chèvrefeuille, de violette et de fleur d'acacia expriment une grande délicatesse. Racés et nerveux, ils sont à la fois délicats et fruités. Ils expriment tout leur potentiel dans deux styles différents : un blanc sec très fruité et frais et un blanc sec plus complexe et charnu.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Plateau de fruits de mer
- Salade de chèvre chaud
- Poissons grillés (bar, daurade)
- Fromages à pâte dure (Comté, Beaufort et Trappe d'Echourgnac)

NOS SUGGESTIONS

- Risotto aux fruits de mer
- Poulet aux agrumes
- Salade César au poulet
- Gravlax de saumon
- Viandes blanches accompagnées de truffe noire

LE CÔTES DE DURAS ROSÉ

Il est idéal à consommer frais en apéritif, mais il a suffisamment de structure pour s'autoriser toutes sortes de mets. Rafraîchissants et élégants, de saignée ou de pressurage direct, les rosés sont une pure expression de fruits et de plaisir.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Plateau de charcuterie
- Salade végétarienne
- Cuisine exotique (mets sucrés-salés, mets épicés)
- Fromages de chèvre

NOS SUGGESTIONS

- Ceviche de poisson
- Brochettes de poulet grillé
- Fruits de mer grillés (gambas, crevettes ou calamars)

LE CÔTES DE DURAS

BLANC MOELLEUX

Il révèle des arômes de fruits confits. Équilibre entre vivacité et douceur et résolument avant-gardiste, ces vins s'adaptent avec brio sur une cuisine instinctive aux accents sucrés-salés.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Apéritif
- Foie gras
- Cuisine exotique (mets sucrés-salés, plats épicés...)
- Fromages à pâte persillée (Roquefort, Bleu d'Auvergne, Gorgonzola...)
- Desserts au chocolat
- Desserts à base de fruits

NOS SUGGESTIONS

- Poulet rôti aux herbes de provence
- Gratin dauphinois
- Poisson au beurre blanc
- Lasagnes aux épinards et à la ricotta
- Crème brûlée
- Panacotta aux fruits rouges



SAUSSIGNAC

Un don de la nature.

Dans le prolongement des coteaux de Monbazillac, les vignes généreuses donnent vie à un vin liqueux d'exception.

Le vignoble de Saussignac bénéficie de la proximité fluviale par la formation fréquente de brouillards qui favorise le développement du *Botrytis Cinerea*, l'indispensable « *pourriture noble* ».

SAUSSIGNAC

Au nez, le bouquet révèle une richesse incomparable : des notes de fruits confits et de fruits secs (amande, noisette), d'abricot, de pêche, de cannelle, avec parfois une touche florale (chèvrefeuille, jacinthe). En bouche, le Saussignac réalise un équilibre parfait entre l'acidité et le sucre, la fraîcheur et l'onctuosité, l'amplitude et la nervosité.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Apéritif
- Foie gras
- Cuisine exotique
(Mets sucrés-salés, plats épicés)
- Viandes blanches à la crème
- Fromages à pâte persillée
(Roquefort, Bleu d'Auvergne, Gorgonzola...)
- Desserts à base de fruits
- Desserts au chocolat

NOS SUGGESTIONS

- Risotto aux champignons
- Filet de daurade sauce citronnelle
- Poulpe grillé
- Veau aux morilles
- Profiteroles
- Crumble aux pommes et au caramel
- Tiramisu aux fruits

Appellation d'Origine Contrôlée
(AOC) depuis 2005.



Surface de production
20 hectares



Production annuelle
50 000 bouteilles



Producteurs
20



MONTRAVEL

L'exigence de la qualité.

Sur les terres du philosophe humaniste Michel Eyquem de Montaigne se dressent fièrement les vignes de Montravel.

Déclinés en 3 appellations (Montravel, Côtes de Montravel, Haut-Montravel) et 4 couleurs – rouge, blanc sec, moelleux et liquoreux – les vins de Montravel ont la finesse et la fraîcheur minérale de leur terroir.

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1937 pour le blanc et 2001 pour le rouge.



Surface de production
125 hectares



Production annuelle
700 000 bouteilles



Producteurs
40

LE MONTRAVEL ROUGE

Grâce à des conditions de production exigeantes et un élevage de 15 mois minimum, ces vins présentent une structure dense et élégante, une large palette d'arômes d'une belle intensité allant de notes profondes de cassis aux arômes d'épices, de sous-bois, de tabac blond et de cuir. Très longue persistance en bouche. Ce sont des vins de garde.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Viandes rouges, viandes rôties
- Agneau
- Canard
- Champignons : Cèpes, girolles, morilles
- Fromages à pâte dure (Trappe d'Echourgnac, Tomme de Savoie...)
- Fromages à pâte pressée non cuite (Reblochon, Camembert, Cantal, Tomme...)
- Desserts au chocolat

NOS SUGGESTIONS

- Bœuf Bourguignon
- Chili con carne
- Côtelettes d'agneau grillées
- Pâtes à la Carbonara
- Pizza
- Tiramisu au café



LE MONTRAVEL BLANC SEC

Ce vin révèle une très forte minéralité. D'une sublime fraîcheur, il développe des arômes de buis, d'agrumes, de pêche, et parfois d'ananas. La muscadelle apporte de légères tonalités de muscat et d'épices. Ce vin « plaisir », s'il est élevé en barriques, acquiert des parfums de clou de girofle, de pain grillé, d'amande et de noisette qui allient complexité, richesse et densité.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Apéritif
- Plateau de charcuterie
- Plateau de fruits de mer
- Poissons grillés
- Cuisine végétarienne (légumes grillés, salades)
- Viandes blanches en sauce
- Plateau de fromages

NOS SUGGESTIONS

- Tartare de saumon
- Carpaccio de Saint-Jacques
- Poulet à la crème aux champignons
- Ris de veau à la crème
- Poulet au citron et à l'estragon

LE HAUT-MONTRAVEL

LIQOREUX

Un vin confidentiel ! Les meilleurs terroirs de l'appellation lui sont réservés, et ces grands liquoreux sont obtenus après une récolte en tries successives sur des raisins botrytisés. Ce vin à la robe mordorée révèle un festival aromatique : notes de pain d'épices, cannelle, gingembre, fruits et zestes d'agrumes confits.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Apéritif
- Foie gras
- Cuisine exotique (Mets sucrés-salés, plats épicés)
- Fromages à pâte persillée
- Desserts à base de fruits
- Desserts au chocolat

NOS SUGGESTIONS

- Carré d'agneau
- Écrasé de pommes de terre à la truffe
- Mousse au chocolat noir
- Carpaccio d'ananas

LE CÔTES DE MONTRAVEL

BLANC MOELLEUX

Ce vin fait l'objet de soins rigoureux tant au niveau de la culture de la vigne que lors de la vinification. Les raisins sont récoltés à surmaturité. Sa robe jaune pâle aux reflets or cache des trésors d'arômes : agrumes confits, abricot, pêche, rehaussés de notes rôties, de miel et de cire. En bouche, il est d'une douceur extrême, soyeux et distingué.



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- À l'apéritif
- Foie gras
- Cuisine exotique (Mets sucrés-salés, plats épicés)
- Fromages à pâte persillée (Roquefort, Bleu d'Auvergne, Gorgonzola...)
- Desserts à base de fruits

NOS SUGGESTIONS

- Aiguillettes de canard à l'orange
- Pâtes au saumon fumé
- Penne au pesto et tomates séchées
- Brochettes de crevettes marinées au citron vert
- Gâteau aux noix
- Tarte au citron meringuée



ROSETTE

une douce gourmandise.

Le vignoble de Rosette est l'un des plus anciens du Sud-Ouest. Son territoire actuel correspond à la « Vinée de Bergerac », établie en... 1322 !

Bénéficiant d'un terroir exceptionnel exposé plein sud, composé de sols sableux, légers et acides, ces raisins blancs dorés et fruités, récoltés à maturité, donnent un vin moelleux peu sucré

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1946.



Surface de production
40 hectares



Production annuelle
125 000 bouteilles



Producteurs
20

ROSETTE

Un vin d'une grande fraîcheur, dominé par le goût du fruit (agrumes, pêche, fruits exotiques) et les arômes floraux (chèvrefeuille, fleur d'acacia).



ACCORDS METS-VINS

LES CLASSIQUES

- Apéritif
- Foie gras
- Cuisine exotique (mets sucrés-salés, plats épicés)
- Viandes blanches
- Fromages à pâte persillée (Roquefort, Bleu d'Auvergne, Gorgonzola...)
- Desserts à base de fruits

NOS SUGGESTIONS

- Poisson en papillote
- Tagliatelles au saumon fumé
- Poulet aux herbes
- Filet mignon de porc
- Millefeuille aux fruits rouges
- Gâteau moelleux au chocolat

COCKTAILS

Les cocktails à base de vin occupent désormais une place de choix, très tendance dans les habitudes de consommation actuelles.

Ils sont une alternative élégante et novatrice qui a su élargir les horizons des amateurs de vin et conquérir le palais des connaisseurs. Une expérience unique, de véritables créations artistiques, transformant le moment de la dégustation en une aventure moderne et conviviale.

Les vins de Bergerac-Duras offrent des possibilités infinies de déclinaisons de Cocktails à base de vins blancs secs, moelleux, liquoreux et rosés.

NOTRE COCKTAIL

COUP DE CŒUR

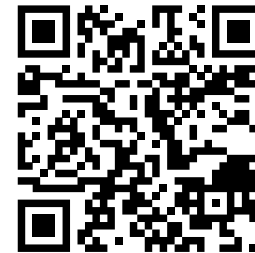
LE MONBAJITO

INGRÉDIENTS (POUR 1 VERRE)

- 15 cl de vin AOP Monbazillac
- 5 cl d'eau gazeuse
- 1 citron vert
- Feuilles de menthe

PRÉPARATION

- 1 • Mettre la menthe au fond du verre et quelques quartiers de citron vert et piler.
- 2 • Remplir le verre de glace pilée.
- 3 • Ajouter le Monbazillac et l'eau gazeuse.
- 4 • Décorer avec un quartier de citron et quelques feuilles de menthe et servir.



Découvrez
l'ensemble
de nos recettes
cocktails !



Retrouvez toutes les informations
et les actualités des Vins
de Bergerac et Duras sur
www.vins-bergeracduras.fr



CE LIVRET VOUS EST OFFERT PAR L'INTERPROFESSION DES VINS DE BERGERAC ET DURAS