

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

CÔTES DE BERGERAC 2014

Tradition Moelleux

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE



Propriété familiale depuis 1818, et façonnée par 7 générations, le Domaine est situé sur la route des vins au coeur du Périgord Pourpre à 20 km au sud de Bergerac.

Sur 27 hectares, nos vignes plongent leurs racines dans notre terroir argilo-calcaire en Appellation d'Origine Contrôlée. Nous vinifions les raisins récoltés à pleine maturité dans nos chais et embouteillons nos vins à la propriété.

LES CEPAGES

77% de Sémillon, 16% de Sauvignon Blanc, 2% de Muscadelle, 5% de Sauvignon Gris

LA DEGUSTATION

D'une teinte or pâle aux reflets verts, ce vin dévoile un nez à la fois fin et concentré, totalement sur le fruit. Un fruité que l'on retrouve avec la même finesse dans une bouche légère, bien équilibrée entre sucres et acidité.

LES ACCORDS METS-VINS

Très polyvalent, vous pouvez le servir de l'apéritif au dessert : avec des toasts au foie gras (il relève sa finesse sans la couvrir). Ne pas hésiter à le servir avec un fromage de roquefort. Il s'appréciera également avec des tartes et des glaces.

Servir frais (7 à 9°)

INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturelles :

- Taille en Guyot mixte
- Travail du sol 1 rang sur 2
- Traitements Phyto raisonnés

INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 55 hl/ha

Vinification

Raisin pressé dès sa récolte – Débourage puis fermentation lente sous contrôle de température pour conserver tous ses parfums – Elevage traditionnel en cuves béton thermo-régulées

Alcool : 12 % / vol

Teneur en sucres : 42 g/l

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bordelaise Blanche

Bouchons : liège technique

Capsules : Complex Alu

Emballages :

75 cl : Carton de 6 couchées
Existe également en 37,5 cl