

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

Jus de Raisin Blanc

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.

100% naturel, notre Jus de Raisin est «pur fruit», il ne contient ni conservateur, ni sucre ajouté.

LES CEPAGES

100% Sémillon

LES BIENFAITS DU JUS DE RAISIN

Riche en minéraux et en oligo-éléments, bonne source de vitamines variées, Au réveil, il ouvre l'appétit en douceur car il stimule les sécrétions digestives et il reconstitue efficacement les réserves énergétiques de l'organisme grâce à ses sucres naturels. Au cours de la journée, il est une source énergétique indéniable. Le jus de raisin ne fait pas grossir, il est diurétique.

Servir très frais - Vous pouvez le couper avec 50% d'eau pour le rendre plus désaltérant.

CONSERVATION :

5 ans après la date de mise indiquée sur la bouteille. Après ouverture, conserver au frais et consommer sous une dizaine de jours.

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 : 60 hl/ha

Vinification

Vendange mécanique – Pressurage pneumatique - Eraftage - passage au froid - filtration - flash pasteurisation- Refroidissement et filtration avant mise en bouteille -

Alcool : 0 % / vol

Teneur en sucres : 182 g/l

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bouteilles de 75 cl

Capsule : Capsule à vis dorée

Emballages :

Carton de 6 couchées