

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

VIGNOBLE DE BERGERAC

Verjus du Périgord

SUD-OUEST - FRANCE

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

Sur 27 hectares, nos vignes plongent leurs racines dans notre terroir argilo-calcaire en Appellation d'Origine Contrôlée. Nous produisons les 4 couleurs de vin de l'appellation (rouge, rosé, blanc sec et blanc moelleux), 2 jus de raisin (blanc et rosé) et le VERJUS ou JUS DE RAISINS VERTS.

INGREDIENTS

100% Jus de raisin vert
Sans OGM, sans allergènes, sans colorants.
(si présence de graines, pour les boccoux uniquement, utilisation de raisins variété Canners, Origine Espagne, Calibre 13/15 mm)

CEPAGES

Essentiellement Périgord (Mérille) et Malbec.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Goût acidulé, légèrement sucré. Parfum de jus de raisin. Couleur : jaune pale.

UTILISATION

Cuisine et préparations culinaires.

LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION

Le verjus est fermentescible et il existe un risque de développement de moisissures ;

A conserver au frais après ouverture.

Dans tous les cas, il faut protéger le verjus de l'oxydation en évitant le contact avec l'air. S'il n'est pas ouvert, à consommer de préférence avant la date indiquée sur l'étiquette.

Congélation possible pour une conservation plus longue.

DLUO : 48 mois

Température de conservation : entre 0 et 45°C

METHODES CULTURALES

- Travail du sol 1 rang sur 2
- Traitements Phyto-Sanitaires raisonnés : Nous utilisons le strict nécessaire pour produire des raisins de qualité. La liste des produits utilisés dans les vignes et les FDS associées sont disponibles sur demande. Nous respectons scrupuleusement et enregistrons les précautions d'usage, les doses, les délais avant récolte et les règles d'application dans la vigne et au chai.

INFORMATIONS SUR LE VERJUS

Elaboration et qualité

Vendangé à la main au stade de la véraison, le raisin est pressé.

Le jus est filtré, déprotéiné, avec réduction de couleur si nécessaire (liste des produits utilisés au chai et FDS disponible sur demande).

Il est conservé à une température inférieure à 4°C jusqu'au conditionnement.

Il est pasteurisé puis mis en bouteille ou en boccoux par nos partenaires.

Données chimiques : Voir analyse.

Alcool : Traces d'origine non fermentaire.

Richesse en Sucres ou Brix : 10° +/- 3

Acidité (exprimée en gr/l d'H₂SO₄) : 18 +/- 3

PH : 2,9 +/- 0,5

SO₂ total : < 10 mg/l. Il n'y a pas d'ajout de soufre pendant l'élaboration.

CONDITIONNEMENT

Réalisé par des professionnels.

Mise en :

- Boccoux (21cl, 37 cl, 85 cl),

- Flacons (32 cl)

- Bouteilles en verre (75 cl)

Le numéro de lot est indiqué sur l'emballage.



Propriétaire-Récoltant :
GAEC DU DOMAINE DU SIORAC
24500 SAINT-AUBIN-CADELECH
TEL : 05 53 74 52 90 - FAX : 05 53 58 35 32
info@domainedusiorac.fr - www.domainedusiorac.fr



Domaine du



SIORAC



coea

CENTRE ŒNOLOGIQUE AQUITAIN

Laboratoires d'analyses

22 rue du 8 mai 1945 - 33150 CENON

www.coea.fr

VIGNOBLE DE BERGERAC

Verjus du Périgord

SUD-OUEST - FRANCE

Demandeur : OENO-BERGERAC

Membre Associé Marc BLANC

Analyses Privées

/ Contrôle Qualité

Rapport d'analyse officiel à titre privé N° 9444/20151007/35229

Château\Cuve : LANDAT VERJUS 2015

Appellation :

Millésime : 0 Volume :

Reçu au Laboratoire le 06/10/2015

Date de fin d'Analyse le 30/10/2015

Résultats de l'Analyse

* Acidité totale Titrimétrie au Bleu de Bromothymol	16,85 g/l H2SO4
* pH Methode de réf. Potentiométrie manuelle	2,59
* Sucres Réducteurs Spectrophotométrie UV-Visible automatisée	47,5 g/l
* Dioxyde de soufre total Entrainement à chaud + Oxydation + Titrimétrie	1 mg/l
# Cendres NF EN 1135	0,15 g/100ml
# Matières sèches Etuve / Four à 105 ° C	6,83 g/100ml
# Lipides JORF 03/11/77	< 0,2 g/100 ml
# Protéines JORF 03/11/77	0,04 g/100 ml
# Glucides totaux Calcul	6,64 g/100 ml
# Valeur énergétique Calcul	26,7 kcal/100ml
Degré Brix % Saccharose m/m - Réfractométrie d' Abbe	8,00 %

Dose de SO2 à ajouter en g/Hl :

Observations:

CENTRE ŒNOLOGIQUE AQUITAIN

22, rue du 8 Mai 1945

Signature :

33150 CENON

Tel. 05 56 40 31 22 - Fax 05 57 80 27 60

Guillaume Chamont-Haro, Œnologue, Responsable Laboratoire

Centre Œnologique Aquitain - 22, Rue du 8 Mai 1945 - 33150 Cenon

S.A.S au capital de 19750 € - R.C Bordeaux SIRET 400 324 216 000 29 - APE 7120 B - TVA Intra FR 43 400 324 216

Propriétaire-Récoltant :

GAEC DU DOMAINE DU SIORAC

24500 SAINT-AUBIN-CADELECH

TEL : 05 53 74 52 90 - FAX : 05 53 58 35 32

info@domainedusiorac.fr - www.domainedusiorac.fr

