

Domaine du SIORAC

Famille Landat

AOC BERGERAC

Tradition Sec

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE

Propriété familiale depuis 1818, et façonnée par 7 générations, le Domaine est situé sur la route des vins au cœur 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

Sauvignon blanc, sémillon.

LA DEGUSTATION

Vin sec fruité et gouleyant.



LES ACCORDS METS-VINS

En apéritif avec des toasts, des cubes de fromage ... Avec les fruits de mer, les poissons cuisinés, il se marie à merveille.

A déguster également sur des fromages relevés : camembert, reblochon, chèvre mûrs.

Servir frais (10 à 12°)

LA GARDE : A consommer sous 6 mois à compter de la date de mise en outre indiquée sur l'étiquette

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 : entre 55 et 60 hl/ha

Vinification

Vendange mécanique – Eraflage – Foulage – Vinification traditionnelle en cuves béton thermo-régulées - Macérations sans SO2 -

Mise en outre à la propriété

CONDITIONNEMENT

Capacités Bag in Box ®: 5 ou 10l

Caractéristiques carton: double cannelure, rectangulaire

Outres: EVOH rectangulaires
Accessoires: robinets

Propriétaire-Récoltant :

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

