

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

IGP Périgord 2016

Cuvée « Vieilles Vignes »

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.

Cette cuvée est issue de deux vieilles vignes de sauvignon blanc et de Sauvignon Gris récoltés à haute maturité.

LES CEPAGES

66% Sauvignon Blanc, 34 % Sauvignon Gris

LA DEGUSTATION

D'une teinte jaune or pâle, ce vin dévoile un nez intense de pâte de coing. La bouche est ronde et acidulée avec des notes persistantes de pâtes de fruit.

LES ACCORDS METS-VINS

Son intensité aromatique en fera un compagnon idéal à l'apéritif et au dessert.

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

Vinification

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

Alcool : 13,5 % / vol

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bordelaise Blanche

Bouchons : liège technique

Capsules : Complex Alu

Emballages :

75 cl : Carton de 6 couchées