

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

AOC BERGERAC 2016

Maestro

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE



Jean-Pierre, notre chef d'Orchestre à nous, a composé cette cuvée avec les parcelles de Merlot les plus mûres. Ceux qui ont l'habitude de venir à sa rencontre au chai savent qu'il assemble toujours ses vins sur fond de musique classique. Ce surnom lui a été donné par un ami et voisin. Alors pourquoi ne pas lui dédier une cuvée ?

LES CEPAGES

78% Merlot, 22% Cabernet

LA DEGUSTATION

Maestro est produit sur les parcelles de Merlot les plus mûres. Ce cépage, apporte à cette cuvée de la rondeur et des parfums de fruits rouges.

LES ACCORDS METS-VINS

Mariage parfait avec des volailles bien rôties ou des grillades, il accompagnera également les bons plateaux de fromages.

A boire : 2017 et plus

La garde : 2025

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 : 50 hl/ha

Vinification

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

Alcool : 13 % / vol

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bordelaise Verte

Bouchons : liège naturel

Capsules : Complex Alu

Emballages :

75 cl : Carton de 6 couchées