



Encore plus d'oenotourisme au Domaine du Siorac ?

Avec son vin et ses multiples richesses, le Périgord est une des plus belles régions de France. Rien de tel qu'une excursion en Bergeracois pour en être convaincu. Alors, qu'avez-vous prévu cet été ? et si vous veniez en famille vous promener dans notre vignoble (re)découvrir, notre métier et déguster nos vins, notre gastronomie... !

Un nouveau Vigneron futur Maître de chai ...

... Jean-Pierre a assuré sa première vinification en 1976. Que de millésimes depuis : on s'est régalé !

Aujourd'hui, il prépare une retraite bien méritée pour la fin de l'année. Pour prendre le relais, **Thibaut Guillermier** a rejoint l'équipe en décembre.

Il a passé l'hiver dans les vignes à tailler et à préparer la prochaine récolte. Après un épisode de découverte du verjus, arrivera l'automne où il aura le privilège de vinifier avec Jean-Pierre cette belle vendange à la façon Siorac telle que vous l'aimez...

Tout l'été, nous organisons des visites commentées et des dégustations les mardis à 10h et les jeudis à 14h30. Cette année, nous vous proposons deux activités supplémentaires :

- du géocaching sur le thème de la vigne et du vin...

...c'est une Chasse au Trésor connectée. L'idée : randonner sur une boucle de 3 km parsemée d'énigmes qui vont amuser toute la famille. Vous jouerez à l'aide de votre smartphone et de l'application Terra Aventura (téléchargeable gratuitement 7 jours sur 7). Même vos enfants ou vos adolescents vont découvrir l'Oenotourisme !



- des balades en Gyropode pour découvrir nos paysages

Avec ce moyen de transport électrique et silencieux, vous allez vous faufiler un peu partout en jouant avec l'inclinaison de votre corps.

Le gyropode cross s'adapte à des terrains très variés, avec un maximum de sécurité. Après un apprentissage de quelques minutes, vous serez apte à profiter de votre balade dans le vignoble. Rendez-vous le lundi après-midi en juillet et août (sur réservation).



La Fête de l'Huître et du Vin Blanc en plein Périgord !

Chaque 15 août depuis 1998 (20 ans déjà !), les gourmets se retrouvent en nombre à la bastide d'Eymet Dordogne (24) pour la Fête de l'huître et du vin blanc afin de partager leur passion pour les meilleurs fruits de la mer et de la vigne. La manifestation débute dès le matin et s'achève tard dans la nuit avec un bal. Un vrai moment d'été !



LES NOUVELLES DU SIORAC

Vins 2017, grands rescapés...du gel !



Peu de confrères ont eu, comme nous, une belle récolte. Avec une maturité des raisins très rapide, il a fallu vendanger vite et bien (en 18 jours au lieu de 26 jours en 2016). La vinification a révélé les subtiles qualités de ce millésime.

Les Blanc Sec et Rosé, parfumés à souhait sont déjà en vente (en cubi ou en bouteille). Le Blanc Moelleux plus riche en cépages aromatiques vient d'être embouteillé, on va attendre un an ou deux, que les parfums se révèlent et se marient avec sa belle douceur. Les amateurs du Siorac Rouge en outre (5l ou 10l) découvriront le 2017, rond et fruité comme on l'aime. Le Tradition Rouge 2017 (en bouteille) méritera un peu de vieillissement pour assouplir ses tanins encore vifs.

'Un p'tit Vers de Dropt' au Siorac

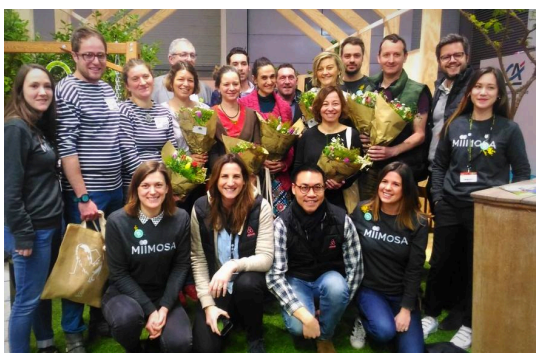
Cette association organise des soirées culturelles.



Le samedi 11 novembre, c'était **chez nous** ! Une planche périgourdine (produits du terroir et bon vin) était proposée pour le dîner avant le concert de «Boule» avec ses chansons humoristiques.

Lauréat de l'appel à Projet Agritourisme (salon de l'agriculture 2018)

Nous avons atteint notre objectif de financement participatif grâce à nos 67 contributeurs sur le site de Miimosa pour notre projet oenotouristique.



Nous remercions une nouvelle fois les donateurs. De plus, il a séduit le jury de AirBnB, Miimosa et Bienvenue à la Ferme : nous avons remporté un joli prix.

COMMANDEZ AVANT LE 31 MAI et BENEFICIEZ DES TARIFS 2017

DE COULEUR VERTE

- avec le bon de commande joint
- sur www.domainedusiorac.fr
- par téléphone au 05 53 74 52 90
(du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h)

VOTRE LIVRAISON

Nous livrons dans votre région :



- Franche Comté - Alsace, Centre-Est : du 11 au 16 avril
- Bretagne : du 26 au 30 avril
- Région Parisienne - Normandie - Nord : du 3 au 10 juin

Pour être livrées, vos commandes doivent nous parvenir 3 jours avant le départ

Nous expédions par transporteur quand vous le souhaitez (environ 10 jours à réception de votre commande).

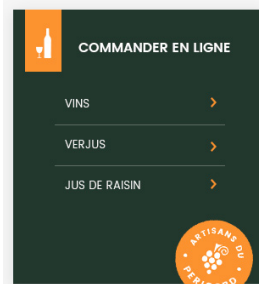
Nous expédions également dans les 72h dans le Point Relais que vous sélectionnez. Vous êtes avertis de son dépôt par SMS ou email. Le colis vous attend 10 jours dans le Point Relais (Maximum de 5 colis et commande par multiple de 6 bouteilles).

N'hésitez pas à commander en ligne !

Vous pouvez commander et régler vos cuvées préférées directement depuis votre ordinateur, tablette ou smartphone.

Vous êtes déjà nombreux à l'utiliser.

Alors rendez-vous sur www.domainedusiorac.fr



Le GAEC du Gros Chêne vous remercie,

Depuis 1987 "le GAEC du Gros Chêne" a accompli une démarche d'Agriculture Paysanne à travers son choix du collectif humain. Nous vous avons proposé nos produits d'oie et de canard élaborés avec passion.



L'année 2003 a été marquée par notre conversion à l'Agriculture Biologique pour conforter notre volonté politique de vous proposer des produits socialement satisfaisants et fermiers avant tout. Nous avons évolué en vous proposant une gamme de produits à base de cochons ces derniers temps.

2018 nous tirons notre révérence et arrêtons la ferme. Il nous reste quelques produits dont nous confions la gestion à nos collègues du Domaine du SIORAC avec qui nous avons partagé ces nombreuses années d'étroite collaboration à vous servir. Merci à vous toutes et tous qui nous avez largement accompagné.

Sabine MANGEOL & Benoit LOGIE

G.A.E.C. du gros chene - St Antoine d'Auberoche
24330 BASSILLAC & AUBEROCHE

Où nous retrouver sur les salons ?

Suivez nos actualités sur notre site internet ou notre page facebook, ou appelez-nous !

En Février à Saint-Aubin en Belgique et à Clermont Ferrant (63)

En Mars à Issoudun (36), Lyon (69) et Coulommiers (77)

En Mai à Mailly Champagne (51)

En Juin à Condé en Brie (02) et à Champcevinel (24)

