

La Force du goût depuis plus de 30 ans !

En 1985, le Domaine du Siorac s'entourait de producteurs fermiers locaux pour vous proposer des mets du Périgord qui s'associaient si bien avec ses vins ! Puis, comme nous partageons des valeurs communes d'Agriculture Paysanne autour de nos terroirs & savoir-faire nous avons créé le GIE «Paysans pour des Produits Fermiers».

Aujourd'hui, on compte bien poursuivre cette idée...

Quels vins pour accompagner ces produits ?

Confit : avec ce mets généreux, la **Haute Cuvée (Rouge)** relèvera le défi. Cette belle cuvée structurée, aux arômes intenses, viendra mettre en relief les saveurs de cet incontournable spécialité du Périgord.

Gésiers : traditionnellement servis dans une salade périgordine joliment garnie, un **Maestro rouge** sera un bon compagnon sauf à oser plus aromatique avec le **Tradition Sec (Blanc)**.

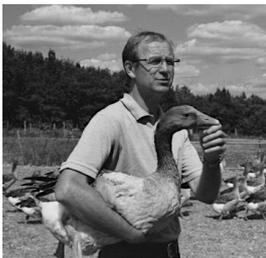
Cou de canard farci, Foie gras ou pâté de Foie gras : en harmonie voluptueuse avec la texture onctueuse du foie gras le **Tradition Moelleux 2013** reste incontournable. Et pour les inconditionnels du vin rouge testez le tout dernier **Tradition rouge 2017**.

Retrouvez ces produits sur notre site et commandez en ligne !
www.domainedusiorac.fr



Comme beaucoup de petites exploitations agricoles soumises aux crises économiques successives, la **Ferme du Gros Chêne** n'a pas pu survivre à la dernière grande crise aviaire.

Pour faire face à ce triste manque de bons produits périgordins, nous avons mis en place deux nouveaux partenariats :



- Avec le **Domaine de Barbe**, situé à Badefols sur Dordogne (entre Bergerac et Sarlat), qui nous proposera toute une gamme de bons produits autour du **Canard**.

- Avec la **Ferme Andrévias***, située à Sorges (au Nord de Périgueux), qui nous gâtera avec ses spécialités d'**Oie**.



Nous nous entourons donc de producteurs fermiers et locaux partageant nos valeurs. Que ce soit **Isabelle et Pierre-Yves Kuster** (pour le canard, ici à gauche) ou **Albin Meynard** (pour l'oie, ici à droite), ils vous proposeront des préparations Périgordines «maison» qui ont déjà une longue histoire.

Elaborées à partir d'**oies et de canards gras de leur propre élevage**, sans conservateur, sans colorant ni exhausteur de goût artificiel, ils vous garantissent des produits sains et savoureux. Vous trouverez donc ci-joint la liste de leurs spécialités. Nous espérons que ces nouvelles préparations seront à la hauteur de votre palais. En retour, n'hésitez pas à nous faire part de vos expériences gustatives et de toutes vos bonnes remarques gastronomiques ... Bonnes Fêtes !

* La Ferme d'Andrévias produit également des Noix du Périgord.

Une équipe renforcée au Domaine du Siorac

Benoît LOGIÉ a rejoint notre équipe depuis le mois de juin. Il connaît bien la maison puisqu'il a été éleveur à la Ferme du Gros chêne durant de nombreuses années ...

Progressivement, il vous livrera vos commandes lors de nos tournées.

Beaucoup d'entre-vous le connaît déjà, pour les autres, vous allez vite sympathiser !



LES NOUVELLES DU SIORAC

Visitez notre site domainedusiorac.fr
ou notre page Facebook

Le surprenant millésime 2018 ...

Depuis le début d'année, des pluies à répétition ont contrarié le travail des hommes mais aussi le cycle biologique de la vigne. La floraison s'est rapidement déroulée durant une petite semaine de beau temps entre deux séries d'averses qui ont fait exploser le mildiou.

Il a fallu attendre mi-juillet pour retrouver un vrai temps estival, voir les vignes reverdir et les baies de raisins grossir.

Au 15 août, la maturité du raisin s'est mise en route tout doucement, laissant présager un début de récolte sans surprise vers mi-septembre.

Fin août la maturation continuait son bonhomme de chemin puis elle s'est accélérée la semaine suivante au point qu'il a fallu vendanger les premiers blanc et rosé le 7 septembre. Les blancs s'avèrent riches en sucres et en parfum avec de belles acidités. Le Merlot (rouge et rosé), avec de faible rendement, est très concentré : à suivre ...



Vous avez été plus de 700 «chercheurs de trésor» au Domaine du Siorac, cet été !

Vous aviez envie de nature, de randonnée, vous recherchiez un moment ludique et instructif ...



...vous l'avez trouvé, ici, au cœur des vignes, avec un smartphone à la main et de bonnes jambes pour déambuler sur les côteaux du Domaine du Siorac avant d'atteindre le fameux Trésor.

Exploitation certifiée «Haute Valeur Environnementale» depuis ce printemps !

Complémentaire à la démarche d'agriculture biologique qui est une approche «produit» (pas d'intrants chimiques), la démarche HVE est

fondée sur une approche «exploitation» :
préservation de la biodiversité, stratégie sanitaire, gestion de la fertilisation et de la ressource en eau...



Votre Cadeau ...



...Une bouteille surprise !

POUR TOUTE COMMANDE* AVANT LE 15 DECEMBRE, RECEVEZ NOTRE BOUTEILLE «DECOUVERTE»

Avec le bon de commande ci-joint, sur www.domainedusiorac.fr ou par téléphone au 05 53 74 52 90

* pour une commande supérieure à 100€

NOS MODES DE LIVRAISON

- Par NOUS, à votre domicile durant nos tournées, en passant commande avant les dates indiquées ci-après en rouge :



Alsace, Franche Comté, Centre Est :	15/10
Du 18 au 25 Octobre	
Rhône Alpes :	11/11
Du 15 au 20 novembre	
Région Parisienne - Nord - Normandie :	20/11
Du 26 novembre au 7 décembre	
Bretagne :	10/12
Du 14 au 17 décembre	



- Par transporteur
- En Point Relais

Voir nos conditions sur notre tarif, par téléphone ou en ligne.

Félicitations !

Les gagnants de la tombola estivale

1er Prix : 12 Bouteilles

Baptiste PAUGAM de Charnay-lès-Mâcon (71)

2ème Prix : 6 Bouteilles

Stéphanie COUDORE de St-Pierre-des-corps (37)

Du 3ème au 6ème prix : 3 Bouteilles

Flora PERONNET de Rennes (35)

Thierry GODARD de Montivilliers (76)

Cédric ROUSSEL de Cramoisy (60)

Aurélie BILLON-NOCIE de Blain (44)

Médaille d'Argent pour le Blanc Sec 2017 !



Notre Tradition Blanc Sec 2017 a obtenu la médaille d'Argent au concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine 2018 .

Il présente un nez floral et subtil, une bouche fraîche et aromatique avec une bonne vivacité et des arômes d'agrumes.

A proposer en apéritif avec des toasts, des cubes de fromage ...
A servir avec les fruits de mer, les poissons. A tester avec du poulet mariné au verjus ou du filet mignon de porc. A déguster enfin sur des fromages relevés : camembert, reblochon, chèvre.
Servir frais (10°).



Nouveau Partenaire

Une fontaine à vin (BIB) d'1,5 litre et une marque déposée LE TIB'. Il contient l'équivalent de 2 bouteilles, tient dans une main et dans la porte de votre réfrigérateur ! Vous pouvez vous le procurer via leur site : www.letib.fr mais aussi, dans leur boutique à Périgueux (24). Offrez le TIB' dans son coffret «Chic» et surprenez vos amis !