

Domaine du



AOC BERGERAC 2018

# Tradition Sec

## SIORAC

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE

*Famille Landat*



### INFORMATIONS GENERALES

**Age des Vignes :** 25 ans

**Méthodes Culturelles :**

- Désherbage mécanique (pas de désherbant chimique)
- Traitements conforme au cahier des charges Bio

### INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

**Sols :** Argilo - calcaires

**Rendement :** 45 hl/ha

**Vinification**

Vendange mécanique – Erafage – Macération de 24h pour les Sauvignons et pressurage direct pour les Sémillons– Assemblages et Vinification traditionnelle en cuves béton thermo-régulées

**Alcool :** 14 % / vol

**Mise en bouteille à la propriété**

### CONDITIONNEMENT

**Bouteilles :** Bordelaise Verte

**Bouchons :** liège technique

**Capsules :** Complex Alu

**Emballages :**

75 cl : Carton de 6 couchées

Existe également en 37,5 cl, en BIB de 5 ou 10 litres.

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 30 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. Nous sommes en dernière année de **conversion en BIO**.

### LES CEPAGES

33% de Sauvignon Blanc, 31% de Sémillon, 27% Sauvignon Gris, 9% Muscadelle

### LA DEGUSTATION

Nez intense et complexe, bouche perlante et ronde aux arômes de pamplemousse.

### 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 tester également avec du poulet mariné au verjus. A déguster enfin sur des fromages relevés : camembert, reblochon, chèvre mûrs. Servir frais (10 °C)

### LA GARDE :

Il exprimera tout son potentiel dans l'année qui suit le millésime

