

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

IGP Périgord 2018

La Cuvée 1818

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE



Pour fêter les 200 ans de la propriété, nous avons créé une cuvée intégralement vinifiée en fût.

«Pour cet anniversaire, il nous faut un vin original», c'était l'idée de la nouvelle équipe... et nous l'avons produit ce vin «fait main» ! Découvrez un blanc sec de garde riche en texture, en gras, en complexité.

LES CEPAGES

Muscadelle, Sémillon, Sauvignon

LA DEGUSTATION

C'est un vin de repas. Il s'accordera avec :

- des Saint-Jacques au piment d'Espelette sur un fondant de poireaux,
- des volailles en sauce comme un poulet aux morilles et au verjus,
- des tendrons de veau à la crème
- un joli plateau de fromages
- toutes vos idées ...

Servir frais (9°)



Age des Vignes : plus de 30 ans

Méthodes Culturelles : conformes au **cahier des charges Bio**

Vinification

Sélection parcellaire des raisins, vendanges et égrappages manuels, macération et fermentation alcoolique en barrique, pigeage à l'ancienne, pressurage à l'aide d'un mini pressoir et élevage pendant 8 mois en **fût d'Acacia**. Le fût d'acacia est mieux adapté que le fût de chêne pour la vinification des vins blancs secs, il se caractérise par un boisage plus doux, tout en apportant du gras en bouche, il préserve bien la typicité du vin de base en terme de fruit frais, de notes végétales et florales pour une meilleure complexité aromatique. L'acacia est un bois « écologique » par définition, il se contente de sols siliceux, il arrive à maturité en 25 ans.

Alcool : 14 % / vol

Mise en bouteille à la propriété

Bouteille : Bourgogne Havane
Bouchon : liège naturel **1er cru**
Carton : 6 à plat