

# Domaine du



# SIORAC

Famille Landat

## AOC BERGERAC 2017

# Haute Cuvée Rouge

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE



### LES CEPAGES

71% Cabernet Franc, 19% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

### LA DEGUSTATION

Bien qu'encore jeune, ce vin est déjà structuré et dévoile des notes de fruits noirs.

### LES ACCORDS METS-VINS

Il accompagnera des mets de caractère tels que les viandes grillées ou rôties, les fromages.

On vous conseille bien sûr la gastronomie périgourdine : magrets de canard et pommes sarladaises, confit de canard et cèpes seront d'excellents choix. Ou laissez parler vos envies et laissez-vous tenter par un dessert chocolaté !

Servir à 18°C.

### LA GARDE :

A boire dès maintenant ou à garder

### INFORMATIONS GENERALES

**Age des Vignes :** 25 ans

#### Méthodes Culturales :

- Taille en Guyot mixte
- Travail du sol 1 rang sur 2
- Conduite de la vigne selon le cahier des charges BIO

### 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 SO<sub>2</sub> -

**Degré :** 13°

**Mise en bouteille à la propriété**

### CONDITIONNEMENT

**Bouteilles :** Bordelaise Verte

**Bouchons :** liège naturel

**Capsules :** Complex Alu

**Emballages :**

75 cl : Carton de 6 couchées