

Domaine du



CÔTES DE BERGERAC 2019

Tradition Moelleux

SIORAC

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE

Famille Landat



Propriété familiale **depuis 1818**, et façonnée par 7 générations, le Domaine est situé sur la route des vins au cœur du **Périgord Pourpre** à 20 km au sud de Bergerac. Sur **30 hectares**, nos vignes plongent leurs racines dans un terroir argilo-calcaire. Notre vignoble est conduit selon le cahier des charges de **l'agriculture Biologique**. Nous vinifions les raisins récoltés à pleine maturité dans nos chais et embouteillons nos vins à la propriété.

LES CEPAGES

30% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon, 20% Muscadelle, 20% Sauvignon Gris

LA DEGUSTATION

Vin brillant d'un beau jaune clair. Le nez, intense, est dominé par des notes de fruits jaunes. La bouche ronde, acidulée et légèrement perlante apporte de la fraîcheur, avec une pointe citronnée en finale.

LES ACCORDS METS-VINS

Très polyvalent, vous pouvez le servir de l'apéritif au dessert : avec des toasts au foie gras (il relève sa finesse sans la couvrir) ; avec un fromage à pâte persillée ; avec des tartes ou des glaces... Servir frais (7 à 9°)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturelles selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 45 hl/ha

Vinification

Raisin pressé dès sa récolte, Débourage puis fermentation lente sous contrôle de température pour conserver tous ses parfums, Elevage traditionnel en cuves béton thermo-régulées.

Alcool : 12 % / vol

Teneur en sucres : 47 g/l

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bordelaise Blanche

Bouchons : liège technique

Capsules : Complex Epais

Emballages :

75 cl : Carton de 6 couchées

Existe également en 37,5 cl



Domaine en conversion vers
l'agriculture biologique



Propriétaire-Récoltant :

DOMAINE DU SIORAC

24500 SAINT-AUBIN-DE-CADELECH

TEL : 05 53 74 52 90 - FAX : 05 53 58 35 32

info@domainedusiorac.fr - www.domainedusiorac.fr

