

Domaine du

AOC BERGERAC 2019



SIORAC

Famille Landat

Tradition Sec

Domaine en conversion vers
l'agriculture biologique



INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturelles conformes
au cahier des charges Bio

INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 45 hl/ha

Vinification

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

Alcool : 13,5 % / vol

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bordelaise Verte

Bouchons : liège technique

Capsules : Complex Epais

Emballages :

75 cl : Carton de 6 couchées
Existe également en 37,5 cl, en BIB
de 3, 5 ou 10 litres.

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 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

67% de Sauvignon Blanc, 26% de Sémillon, 7%
Muscadelle

LA DEGUSTATION

Nez intense, bouche légèrement perlante, ronde et
acidulée avec des notes persistantes de fruits jaunes
avec une pointe citronnée en finale.

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

