

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

AOC BERGERAC 2018

Haute Cuvée Rouge

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE



LES CEPAGES

91% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon

LA DEGUSTATION

Découvrez un vin franc avec une robe rouge violine et un nez de fruits rouges, une bouche ample avec des tanins fondants mais présents.

LES ACCORDS METS-VINS

Vous apprécierez ce vin sur une salade périgourdine, un gigot d'agneau grillé, un cassoulet ou un confit de canard ou encore avec un Saint Nectaire.

Servir aux alentours de 18°C.

LA GARDE :

A boire dès maintenant ou à garder (2026)

INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturelles :

- 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 SO2 – Elevage pendant plusieurs mois.

Degré : 13°

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bordelaise Verte

Bouchons : liège naturel

Capsules : Complex Epais

Emballages :

75 cl : Carton de 6 couchées