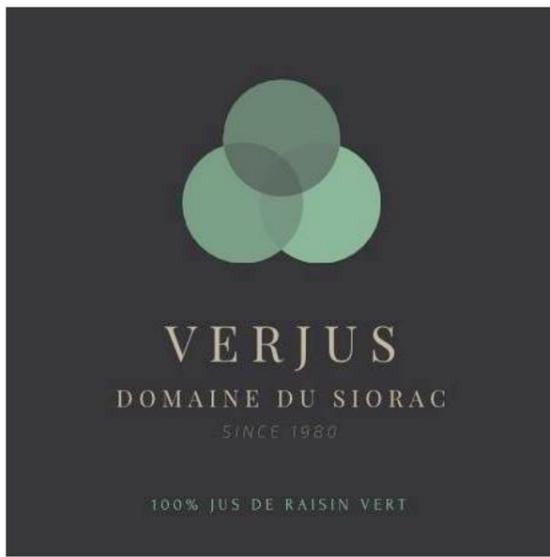


Verjus du Périgord

SUD-OUEST - FRANCE



Propriété familiale depuis 1818, et façonnée par 7 générations, notre Domaine est situé au coeur du Périgord Pourpre à 20 km au sud de Bergerac (France). Sur 30 hectares, nos vignes plongent leurs racines dans notre terroir argilo-calcaire.

Notre Verjus est élaboré depuis près de 40 ans sur le vignoble familial.

Depuis 2017, il est conduit en Bio et certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

INGREDIENTS

100% Jus de raisin vert

Sans OGM, sans allergènes, sans colorants.

CEPAGES

Périgord (Mérille), Malbec, Sémillon

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Goût acidulé, très légèrement sucré. Parfum de jus de raisin et de pomme Granny.

Couleur : jaune pâle à très pale. Brillant.

UTILISATION

Le verjus est un acidifiant naturel. *Ce jus de raisin acide issu de vendanges précoces manuelles est utilisé en cuisine ou au bar comme substitut écologique du citron. Le citron n'est pas aussi vert que l'on pourrait le croire. Importé aujourd'hui majoritairement d'Amérique du sud, son bilan carbone est lourd.*

LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION

Pasteurisé, C'est un acidifiant naturel stable pouvant se

conserver **au frais** plusieurs semaines après ouverture.

S'il n'est pas ouvert, à consommer de préférence avant la date indiquée sur l'étiquette.

DDM : indiqué sur le produit

Congélation possible pour une conservation plus longue.

METHODES CULTURALES

- Certifié «Haute Valeur Environnementale»

INFORMATIONS SUR LE VERJUS

Elaboration et qualité

Vendangé à la main au stade de la véraison, le raisin est pressé. Le jus est filtré. Il n'y a aucun ajout de SO₂. Il est conservé à moins de 4°C jusqu'au conditionnement. Il est pasteurisé et mis en bouteille/bocaux ou en BIB par nos partenaires.

MICRO-BIOLOGIE:

- Sucres réducteurs : 50 à 95 g/l
- Acidité totale : 12 à 21 g/l d'H₂SO₄
- PH : 2,5 à 3,1
- SO₂ total : autour de 1 (< 10 mg/l : pas d'ajout de sulfite ; le raisin peut en contenir naturellement)

Valeur énergétique (100 ml) :

Valeur énergétique : 25 à 32 Kcal
Matières grasses < 0.2g dont acides gras saturés < 0.2 g
Protéines < 0.1g
Glucides : de 5.5 g à 7g
dont Sucres de 5.5 g à 7g
Ethanol : 0 Kcal
Sel < 0,001 g

CONDITIONNEMENT

Réalisé par des professionnels. Mise en :

- Bocaux avec raisins (21cl, 85 cl)
- Bouteilles en verre jus (32 cl et 75 cl)
- BIB de 3 et 5 litres

Le N° de lot est indiqué sur l'emballage.

Propriétaire-Récoltant :
EARL DU DOMAINE DU SIORAC
24500 SAINT-AUBIN-CADELECH
TEL : 05 53 74 52 90 - FAX : 05 53 58 35 32
info@domainedusiorac.fr - www.domainedusiorac.fr

