

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

IGP Périgord 20

La Cuvée 1818 en Rouge

1818, début de l'histoire familiale sur le terroir de Saint Aubin. Le plan Napoléon en fond sur l'étiquette en témoigne. Découvrez ce vin rouge élégant...

LES CEPAGES DE ROUGE

Merlot

LA DEGUSTATION

De couleur pourpre, ce vin délicat a un nez complexe aux notes boisées et d'orange confite. Sa bouche est ample, structurée et épicée aux arômes de fruits rouges.

LES ACCORDS METS-VINS

C'est un vin de repas. Il s'accordera avec vos viandes et vos volailles ainsi qu'avec vos plateaux de fromages.

Servir autour de 18°

A servir dans quelques années ou à carafes si vous le consommez jeune.

Age des Vignes : plus de 20 ans

Méthodes Culturelles : conformes au cahier des charges **Bio**

Vinification

Sélection parcellaire des raisins, vendanges et égrappages manuels, macération et fermentation alcoolique en barrique, pigeage à l'ancienne, pressurage à l'aide d'un mini presseur et élevage pendant 1 an en **fût de chêne**.

Alcool : 14 % / vol

Mise en bouteille à la propriété

Bouteille : Bourgogne
Bouchon : liège naturel 1er cru

Carton : 6 à plat



Propriétaire-Récoltant :

EARL 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

