

Domaine du

AOC BERGERAC 2021



SIORAC

Famille Landat

*Tradition Sec*



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. Notre vignoble est conduit selon le cahier des charges de l'agriculture BIOLOGIQUE.

#### LES CEPAGES

69% de Sauvignon Blanc, 23% Muscadelle, 12% de Sémillon

#### LA DEGUSTATION

Nez intense, bouche légèrement perlante, ronde et acidulée avec des notes persistantes de fruits jaunes et 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 les deux années qui suit le millésime

#### INFORMATIONS GENERALES

**Age des Vignes** : 25 ans

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

#### INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

**Sols** : Argilo - calcaires

**Rendement** : 50 hl/ha

#### Vinification

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

**Alcool** : 12,5 % / 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.

