

Domaine du

AOC BERGERAC 2021



La Rosée

SIORAC

Famille Landat



Au départ, une envie de nouveauté...

Qu'est-ce qui change ? on ne laisse pas de sucres résiduels ! Techniquement, on parle de **Rosé Sec**. Nous l'avons nommée

La Rosée

Pourquoi ? c'est la nuit que nous vendangeons pour élaborer nos rosés. Les grappes doivent être fraîches à l'arrivée au chai si nous ne voulons pas que la fermentation démarre trop rapidement. De plus, elles sont plus fermes si elles sont fraîches, la vendange est donc plus qualitative. Elles ont également une concentration aromatique plus dense à ce moment de la journée. Voilà pourquoi l'équipe récolte les fruits du travail de toute une année avant le lever du jour !

Puis, une envie de solidarité !

L'actualité ne peut nous laisser indifférents. Alors pourquoi ne pas faire ce que l'on maîtrise le mieux au service d'une action ? Aussi, pour chaque bouteille de "La Rosée" achetée, nous ferons un **don de 0,50€ à la Croix Rouge Française** en soutien à l'Ukraine.

LES CEPAGES

67% de Merlot, 33% de Cabernet franc

LA DEGUSTATION

Vin aux arômes frais et fruités de «bonbon anglais». En bouche, c'est un rosé gouleyant !

LES ACCORDS METS-VINS

Il accompagne la charcuterie, les salades, les grillades, les plats italiens, les fraises, les glaces... Servir frais. Il exprimera tout son potentiel dans les deux années qui suivent 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

Pressurage direct. Fermentation sous contrôle de température. Traitement au froid. Filtration. Elevage traditionnel en cuves.

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

