

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

Mérilha

Léger, très léger avec ses 9°
et sans sulfites ajoutés !



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Age des Vignes : 50 ans

Méthodes Culturelles :

- Taille en Guyot mixte
- Conduite du Vignoble selon le cahier des charges BIO
- Engrais verts sur le vignoble

INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 50 hl/ha

Vinification

Vendange mécanique – Eraflage – Foulage – Macération - Vinification traditionnelle en cuves béton thermo-régulées

Alcool : 9 % / vol

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bordelaise Verte

Bouchons : liège technique

Capsules : Complex Epais

Emballages :

75 cl : Carton de 6 couchées



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.

LES CEPAGES

100% Périgord (nom scientifique : Mérille)

LA DEGUSTATION

C'est un peu le **Beaujolais nouveau du Périgord** ! Avec **son degré d'alcool à 9°**, sa description organoleptique est entre un vin rosé et un vin rouge. Ce vin léger, fruité, non tannique, est à déguster dans l'année pour une meilleure expression aromatique.

LES ACCORDS METS-VINS

Ce vin des copains accompagnera **vos apéros, vos salades, vos barbecues, vos plats italiens (pizzas, pâtes), vos planchas ...**

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

