

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

IGP Périgord 2019

La Cuvée 1818 en Blanc Sec

Le vin orange est un vin blanc vinifié comme du vin rouge avec macération. Concrètement, l'opération consiste à faire fermenter le raisin blanc avec sa partie solide, à savoir la peau et parfois même la rafle. La couleur orange provient donc de la macération de la peau. Tout comme les raisins rouges, la peau du raisin blanc contient des tanins : C'est donc un vin blanc tannique

Pour fêter les 200 ans de la propriété, nous avons créé une cuvée intégralement vinifiée en barriques. Forte de son succès, nous avons décidé de reconduire sa création pour le millésime 2019 !

Découvrez un **blanc sec de garde** riche en texture, en gras, en complexité.

LES CEPAGES

Muscadelle, Sémillon, Sauvignon

LA DEGUSTATION

Il s'accordera avec :

- des crustacés et du poisson en sauce,
- des volailles en sauce,
- du veau à la crème
- un joli plateau de fromages
- toutes vos idées ...

Servir frais (10°) mais pas trop !

INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : plus de 30 ans

Méthodes Culturelles conformes au cahier des charges Bio

INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

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 pressoir et **élevage en barrique d'acacia pendant 8 mois.**

Alcool : 14 % / vol

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bourgogne Havane

Bouchons : liège naturel 1er cru

Capsules : Complex Epais

Emballages :

Carton de 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

