

# Domaine du



# SIORAC

Famille Landat

## CÔTES DE BERGERAC 2014

### *Tradition Moelleux*

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE



Propriété familiale depuis 1818, et façonnée par 7 générations, le Domaine est situé sur la route des vins au coeur du Périgord Pourpre à 20 km au sud de Bergerac.

Sur 27 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.

#### LES CEPAGES

77% de Sémillon, 16% de Sauvignon Blanc, 2% de Muscadelle, 5% de Sauvignon Gris

#### LA DEGUSTATION

D'une teinte or pâle aux reflets verts, ce vin dévoile un nez à la fois fin et concentré, totalement sur le fruit. Un fruité que l'on retrouve avec la même finesse dans une bouche légère, bien équilibrée entre sucres et acidité.

#### LES ACCORDS METS-VINS

Très polyvalent, vous pouvez le servir de l'apéritif au dessert : avec des toasts au foie gras (il relève sa finesse sans la couvrir). Ne pas hésiter à le servir avec un fromage de roquefort. Il s'appréciera également avec des tartes et des glaces.

Servir frais (7 à 9°)

#### INFORMATIONS GENERALES

**Age des Vignes** : 25 ans

#### Méthodes Culturelles :

- Taille en Guyot mixte
- Travail du sol 1 rang sur 2
- Traitements Phyto raisonnés

#### INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

**Sols** : Argilo - calcaires

**Rendement** : 55 hl/ha

#### Vinification

Raisin pressé dès sa récolte – Débourage puis fermentation lente sous contrôle de température pour conserver tous ses parfums – Elevage traditionnel en cuves béton thermo-régulées

**Alcool** : 12 % / vol

**Teneur en sucres** : 42 g/l

**Mise en bouteille à la propriété**

#### CONDITIONNEMENT

**Bouteilles** : Bordelaise Blanche

**Bouchons** : liège technique

**Capsules** : Complex Alu

#### Emballages :

75 cl : Carton de 6 couchées  
Existe également en 37,5 cl