

Domaine du

AOC BERGERAC 2021



SIORAC

Famille Landat

Tradition Rosé

demi sec



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

Macération de quelques heures
pressurage
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

Existe également en 37,5 cl

N°lot : L22025Dia1



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

72% de Merlot, 28% de Cabernet franc

LA DEGUSTATION

Ce rosé à la robe grenadine s'exprime au nez avec une belle complexité d'arômes : d'abord des agrumes comme le pamplemousse puis des fruits rouges comme la fraise ou la framboise. En bouche, les arômes sont portés par un bel équilibre entre fraîcheur et gourmandise.

LES ACCORDS METS-VINS

Il accompagne parfaitement la charcuterie, les salades, les grillades, les plats italiens, les fraises, les glaces...

A servir dès l'apéritif et jusqu'au dessert.

Servir frais (autour de 10°)

LA GARDE :

Il exprimera tout son potentiel dans les deux années qui suivent le millésime

Propriétaire-Récoltant :

DOMAINE DU SIORAC

24500 SAINT-AUBIN-DE-CADELECH

TEL : 05 53 74 52 90 - FAX : 05 53 58 35 32

info@domainedusiorac.fr - www.domainedusiorac.fr

