



Choisir son vin rouge pour les fêtes

Le Domaine du Siorac propose à sa carte une diversité de vins rouges avec des vins jeunes et fruités jusqu'à des vins vieux plus charpentés voire gouléants. Le Merlot est bien connu pour son fruité charmeur et les Cabernets pour leur tanins et leur aptitude au vieillissement. Nous vous proposons de choisir l'un ou l'autre en fonction du menu proposé à vos convives...

Une nouveauté : la Cuvée Maestro millésime 2016

Jean-Pierre, notre chef d'Orchestre à nous, a composé cette cuvée avec les parcelles de Merlot les plus mûres. Ceux qui ont l'habitude de venir à sa rencontre au chai savent qu'il assemble toujours ses vins sur fond de musique classique. Ce surnom lui a été donné par un ami et voisin. Alors pourquoi ne pas lui dédier une cuvée ? Ce mariage de merlot qui apporte de la rondeur et des parfums de fruits rouges, avec des cabernets, sublimera des volailles bien rôties ou des grillades. Il s'accordera également parfaitement avec les bons fromages !



78% Merlot - 22% Cabernet

Quel Rouge boire le soir du Réveillon ?

Votre plat principal est à base de viande.

Votre cave est remplie de Vins du Domaine du Siorac (bien sûr !) et vous vous demandez quel vin servir. Nous allons tenter de vous guider ...

– Ainsi, avec de la viande rouge rôtie ou grillée et du gibier, il faut un vin corsé et tannique comme la *Haute Cuvée 2014**, 100% Cabernet.

– Vous avez opté pour une viande rouge mijotée ? un vin généreux comme le *Tradition Rouge 2010* est conseillé.

– Cette année, ce sera plutôt une volaille à chair brune (pintade, oie, canard), on choisira un vin rouge équilibré entre fruit et tanin comme la *Haute Cuvée 2010*,

– Vous hésitez encore pour du veau ?... en ce cas, vous l'accorderez avec un vin rouge jeune comme le *Tradition Rouge 2015*,

– Et si pour finir, c'est une viande blanche (volaille ou porc) qui l'emporte, il vous faudra un vin rouge avec des tanins souples et du fruit comme le *Tradition Rouge 2014**.

Quelque soit votre choix, n'oublions pas que le meilleur vin est celui que l'on partage !

Et avec les fromages ?

L'idéal sera de choisir un vin aux arômes fruités comme la nouvelle Cuvée Maestro (voir encart ci-contre), en vente à partir du 1er novembre.



** ... ça tombe bien : ces cuvées existent en Magnum !*

Et les Blancs ? Secs ou Moelleux, comment choisir...

Le blanc sec avec sa grande fraîcheur est le partenaire privilégié des saveurs marines (huîtres, poissons grillés). Mais n'hésitez pas à l'associer avec un bon fromage de chèvre ou un camembert. Les moelleux feront merveilles à l'apéritif ou au dessert mais aussi avec la cuisine exotique !



LES NOUVELLES DU SIORAC

Visitez notre site domainedusiorac.fr
ou notre page Facebook

2017, une année bizarre :

Ce printemps a été particulièrement frileux, avec deux gelées au petit matin qui ont grillé quelques pousses en bas de côteau. La plus grande partie du vignoble s'est sauvée et affiche une belle récolte.



Durant l'été, nous avons connu tantôt des périodes caniculaires, tantôt des cycles de vents du nord particulièrement frisquets. Finalement la maturité s'est annoncée très précoce. Les vendanges 2017 se sont achevées le 26 septembre alors qu'elles se terminent

habituellement vers le 20 octobre.

2017, une belle récolte ...

Les Sauvignons blancs et gris, ont atteint rapidement une haute maturité avec des parfums puissants.

Les Sémillons blancs, ont été plus sensibles aux incessantes petites pluies avec un développement intéressant de la pourriture noble dont on retrouvera les parfums typiques dans le vin moelleux.

Les Merlots affichent une couleur impressionnante et les Cabernets un concentré de parfums : à suivre...

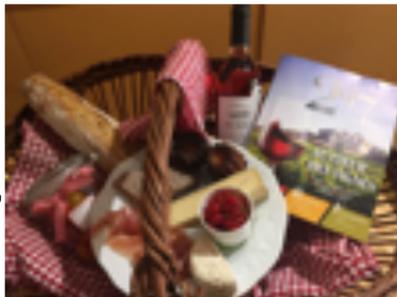
Cet été, vous avez été nombreux à venir pique-niquer au Domaine du Siorac !

Vous aviez envie de nature, de vraies rencontres.

Vous recherchez un moment de détente et de convivialité ...

Vous l'avez trouvé, ici, au cœur des vignes : un panier, des produits

fermiers et locaux, et bien sûr une bonne bouteille de vin ...



Retrouvez nos recettes à base de Verjus sur notre site internet ...



Comme par exemple les

Escalopes de foie gras au verjus ! Nous nous sommes mis aux fourneaux avec Benoît Logié, producteur de foie gras à la Ferme du Gros Chêne pour vous proposer une entrée de fête où le verjus du Périgord est à l'honneur. Vous retrouverez également une vidéo sur youtube en tapant «Escalopes de Foie gras au Verjus du Périgord» !



Votre Cadeau ...Une bouteille surprise !

POUR TOUTE COMMANDE* AVANT LE 15 DECEMBRE, RECEVEZ NOTRE BOUTEILLE «DECOUVERTE»

Avec le bon de commande ci-joint, sur www.domainedusiorac.fr ou par téléphone au 05 53 74 52 90

* pour une commande supérieure à 100€

NOS MODES DE LIVRAISON

- Par NOUS, à votre domicile durant nos tournées, en passant commande **avant les dates indiquées ci-après en rouge** :



• Alsace, Franche Comté, Centre Est :

Du 20 au 25 Octobre

15/10

• Rhône Alpes :

Du 16 au 20 novembre

11/11

• Région Parisienne - Nord - Normandie :

Du 26 novembre au 10 décembre

18/11

• Bretagne :

Du 14 au 18 décembre

9/12



- Par transporteur

- En Point Relais



Voir nos conditions sur notre tarif, par téléphone ou en ligne.

Félicitations !

Les gagnants de la tombola estivale

1er Prix : 12 Bouteilles

Frédéric COSTIOU - 35 LAILLE (Ille-et-Vilaine)

2ème Prix : 6 Bouteilles

Denis LAGRANGE - 14 IFS (Calvados)

Du 3ème au 6ème prix : 3 Bouteilles

Johann CORNU - 62 THELUS (Pas-de-Calais)

Marie-Christine ABRIL Y SANCHO - 42 MONTBRISON (Loire)

Arnaud CAILLY - 78 HERMERAY (Yvelines)

Nathalie CAROLUS - 76 CUY SAINT FIACRE (Seine-Maritime)

La Cuvée «Vielles Vignes» médaillée d'Or au Concours Mondial des «Féminalise» 2017 !



Issue des vieilles vignes de Sauvignon Blanc et de Sauvignon Gris, cette cuvée de moelleux a envoûté les dégustatrices du concours. Sa bouche ronde et acidulée ravira vos papilles. Il sera le compagnon idéal de vos repas de fête : avocat farci au crabe ; bouchées à la reine aux fruits de mer ; plateau de charcuterie ; fromage de vache ; de brebis ; ... quelques exemples parmi tant d'autres !



Et si vous testiez un cocktail sans alcool à base de Jus de raisin ?

Vous avez besoin d'1/2 bâton de cannelle, d'1/2 litre d'eau gazeuse, de 75 cl de jus de raisin blanc (du Domaine du Siorac bien sûr !), de 2 cl de sucre vanillé, de 2 oranges, de 10 cl de verjus et de 250 g de raisins blancs sans pépins (type Centennial). Mélangez l'ensemble dans un saladier. Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur. Ajoutez l'eau gazeuse au moment de servir. C'est prêt !

