

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

AOC BERGERAC 2019

Tradition Rosé

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE



Domaine en conversion vers
l'agriculture biologique



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 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. Nous sommes en dernière année de **conversion en BIO**.

LES CEPAGES

35% Merlot, 40% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

LA DEGUSTATION

Vin brillant rose clair Saumoné. Nez intense, coulis de petits fruits rouges. Bouche ronde et acidulée avec des arômes de fruits rouges et de cerise.

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°)

INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturelles :

- Taille Poussard
- Désherbage mécanique (Aucun désherbant chimique)
- Traitements conforme au cahier des charges Bio

INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 40 hl/ha

Macération de 18h - pressurage et fermentation sous contrôle de température - Traitement au froid et filtration sur céramique - Elevage traditionnel en cuves thermo-régulées

Alcool : 13 % / vol

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, en BIB de 5 ou 10 litres.