

Domaine du



AOC BERGERAC 2019

Tradition Rouge

SIORAC

Famille Landat

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 30 hectares, nos vignes plongent leurs racines dans notre terroir argilo - calcaire en Appellation d'Origine Protégée.

Nous vinifions les raisins récoltés à pleine maturité dans nos chais et embouteillons nos vins à la propriété.

LES CEPAGES

Merlot, Cabernet

LA DEGUSTATION

Vin carmin sombre, nez délicat avec des notes de fruits noirs frais et une pincé d'épices. Bouche ronde, souple et fraîche, aux arômes de fruits rouges avec une pointe de feuille de basilic.

LES ACCORDS METS-VINS

Ce vin accompagnera à merveille une planche de tapas et des grillades. Vous pouvez déguster ce vin légèrement frais (environ 15°C).

A boire : 2020 et plus

La garde : 2026

Elaboré en dernière année de conversion Bio, ce vin rouge est **très faible en sulfites.**

INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturelles :

- Taille en Guyot mixte
- Conduite du Vignoble selon le cahier des charges BIO
- Engrais verts sur le vignoble

INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 45 hl/ha

Vinification

Vendange mécanique – Eraflage – Foulage – Vinification traditionnelle en cuves béton thermo-régulées – Macérations sans SO₂ -

Alcool : 13,5 % / vol

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bordelaise Verte

Bouchons : liège naturel

Capsules : Complex Alu

Emballages :

75 cl : Carton de 6 couchées
Existe en bouteilles de 37,5 cl (carton de 12 bouteilles)

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

