

Domaine du



SIORAC

Édition limitée
Zalambic & co

Vin Rouge AOC BERGERAC 2017

LES CEPAGES

63% Merlot, 21% Cabernet, 16% Malbec

LA DEGUSTATION

Ce Rouge est un vin fin, souple, dont la caractéristique prédominante est le fruit. Facile à boire, il peut être consommé jeune. Frais, fruité mais avec une bonne structure.

LES ACCORDS METS-VINS

Il saura tenir la conversation à des charcuteries ou à des fromages de caractère. Là où il excelle ? Dans la convivialité ! Ce vin sera le compagnon idéal des confits de canard, des cassoulets ou autres plats à base de porc.

A boire de suite ou à garder jusqu'en 2024

Age des Vignes :
25 ans

Méthodes Culturales :

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

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 40 hl/ha

Vinification

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

Alcool : 13 % / vol

Mise en bouteille à la propriété



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