

Domaine du



Jus de Raisin Blanc

SUD-OUEST - FRANCE

SIORAC

Famille Landat



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.

100% naturel, notre Jus de Raisin est «pur fruit», il ne contient ni conservateur, ni sucre ajouté.

LES CEPAGES
100% Sémillon

LES BIENFAITS DU JUS DE RAISIN

Riche en minéraux et en oligo-éléments, bonne source de vitamines variées, Au réveil, il ouvre l'appétit en douceur car il stimule les sécrétions digestives et il reconstitue efficacement les réserves énergétiques de l'organisme grâce à ses sucres naturels. Au cours de la journée, il est une source énergétique indéniable. Le jus de raisin ne fait pas grossir, il est diurétique.

Servir très frais - Vous pouvez le couper avec de l'eau pour le rendre plus désaltérant.

CONSERVATION :

3 ans après la date de mise indiquée sur la bouteille ou 2 ans pour les BIB. Après ouverture, conserver au frais et consommer sous une dizaine de jours.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturelles :
- Agriculture Biologique

INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 60 hl/ha

Vinification

Vendange mécanique – Pressurage pneumatique - Eraflage - passage au froid - filtration - flash pasteurisation- Refroidissement et filtration avant mise en bouteille -

Alcool : 0 % / vol

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bouteilles de 75 cl

Capsule : Capsule à vis dorée

Emballages :
Carton de 6 debout



Propriétaire-Récoltant :
EARL DU 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

