



Jeu Concours très gourmand !

Tentez de gagner l'un des 3 paniers gourmands d'une valeur de **100€**, en partenariat avec nos amis producteurs fermiers.

Pour jouer, c'est simple !

Parmi 600 bouteilles de rosé, 3 d'entre-elles contiennent, entre le bouchon en liège et la capsule, une pastille codifiée. Si vous la découvrez, vous nous appelez. Nous vous expédierons votre cadeau. Vous n'avez plus qu'à vous régaler !

Règlement du jeu sur notre site internet.

Voilà l'été, voila l'été...

On a tous envie de soleil, de jours plus longs, de légèreté, de gaieté pour rayer de la carte les jours difficiles. La bonne nouvelle ? c'est que les vins de l'été du «Domaine du Siorac» sont un arc-en-ciel de couleurs. Des blancs secs aux rouges, des rosés aux Moelleux, il y en a pour tous les goûts.

Qui ouvrira l'appétit sans saturer les papilles ? notre blanc sec !

Pour un apéro improvisé, sortez quelques gougères au chèvre ou rillettes de saumon, quelques radis du jardin et le tour est joué !

Qui se marie à merveille avec le magret de canard au barbecue ? notre rouge tradition bien sûr !

Vous préférez une côte de boeuf aux échalotes ? le «Haute Cuvée 2018» l'accompagnera parfaitement.

Qui n'a besoin de rien pour faire son effet ? notre Tradition moelleux !

Avec sa suavité, son festival d'arômes, sa finesse et son équilibre, il sera parfait à l'apéritif servis frais (8°) seul ou accompagné !

Qui est le champion de l'été ? Aromatique et fruité, notre rosé !

Chez nous, le rosé a de la personnalité et brandit sa couleur affirmée et son goût de fraise fraîche. Sortez rillettes, gratons, salades et chipolatas et détendez-vous...

Qui s'invite pour un moment de légèreté ?

«**Le P'tit Nouveau**» (voir ci-dessous) et ses 9 degrés d'alcool seulement ! Ce rouge s'appréciera frappée (4°C) et accompagnera les apéros, les pizzas, les paëllas, les sardinades, les pique-niques, les grillades et même le poisson (ceci n'est pas un poisson d'avril !).

Qui vous surprendra autour d'un cocktail ?

Notre Verjus, extrait de raisins verts cueillis avant maturité ! il est le substitut local et écologique au jus de citron. Retrouvez quelques recettes sur notre site internet.

Un vin léger pour vos soirées entre ami(e)s !

Aujourd'hui, nos vins ont tendance à être plus alcoolisés qu'autrefois (conséquence du réchauffement climatique?). Des essais passionnants ont démarré en 2020 pour créer une cuvée au niveau d'alcool plus raisonnable (**9%/vol**). Nous avons sélectionné le cépage, joué sur la date de récolte et travaillé la vinification. Il en résulte une cuvée **100% Périgord** (variété de raisins locaux et oubliés), récoltée précocement, vinifiée en petite quantité, presque sans sulfites, selon le cahier des charges de l'agriculture **Biologique**, sans désalcoolisation (contrairement aux vins à bas degré que l'on trouve dans le commerce).

Sa description organoleptique est celle d'un vin entre le Rosé et le Rouge, à consommer très frais et à boire dans l'année. Certains ont retrouvé les équilibres de leur enfance : des vins faciles à boire, rond et fruité.



LES NOUVELLES DU SIORAC

Millésime 2020, mettez-vous au verre !



Thibaut, le maître de chai, aime dire que nous ne connaissons maintenant plus que deux saisons : la saison des pluies et la saison sèche. C'est en tout cas la caractéristique de ce millésime 2020. Il sera gravé dans nos mémoires pour sa précocité (1ères récoltes au 17 août). Le résultat est très qualitatif : des blancs secs et des rosés sur le fruit, des moelleux au bel équilibre sucrosité / acidité et des rouges au beau potentiel de garde, généreux, gourmands et aux tanins enrobés.

Chauve-souris, mon amie !

Cette année, nous misons sur l'appétit des chauves-souris pour protéger nos récoltes d'un ravageur de la vigne : l'Eudémis (ou «Tordeuse de la grappe»). La solution du passé était l'insecticide, biologique d'accord mais insecticide quand même !

Or, les chauves-souris consomment plus de 2500 insectes par nuit ! L'idée est donc de les installer sur notre vignoble. Comment ? en installant des Nichoirs. Mais elles mettront plusieurs années avant de s'y installer définitivement.

En attendant, nous avons une solution alternative, coûteuse mais efficace : «la confusion sexuelle». Cela consiste à diffuser à hauteur des grappes une copie de la phéromone émise par la femelle ravageuse pour attirer les mâles de façon à les désorienter et à limiter les accouplements. Les atouts ? aucun résidu chimique sur les grappes.



Concours « Graine d'agriculteur »



L'édition 2020 était axée sur la communication et la pédagogie. Merci à tous pour votre soutien qui nous a permis d'être parmi les 3 lauréats (sur 50 candidatures) ! Le ministre de l'agriculture nous a remis un chèque et un trophée.

Vous êtes nos meilleurs ambassadeurs ... en faisant découvrir nos vins autour de vous !

Vous souhaitez organiser une dégustation avec vos amis, collègues, voisins... ? Appelez-nous !



BENEFICIEZ DES TARIFS 2020 JUSQU'AU 31 MAI

DE COULEUR VERTE

soit avec le bon de commande joint
soit sur www.domainedusiorac.fr
soit par téléphone au 05 53 74 52 90



VOTRE LIVRAISON

Nous livrons dans votre région :

- ☛ Franche Comté - Alsace, Centre-Est : du 18 au 26 avril
- ☛ Région Parisienne - Nord- Normandie : du 20 mai au 2 Juin
- ☛ Bretagne : du 11 au 14 juin

Vos commandes doivent nous parvenir 6 jours avant le départ



Nous expédions par transporteur (environ 10 jours à réception de votre commande).



Nous expédions dans le Relais Colis de votre choix sous 72h. Vous êtes avertis du dépôt de votre colis par SMS. Vous avez 10 jours pour le retirer. Ce service est valable pour un maximum de 4 cartons de 12 bouteilles. N'hésitez pas à nous appeler pour plus de renseignements.

LES NOUVEAUTÉS



La Cuvée «3 Jean» revient !

Certains d'entre vous se souviennent peut-être de ce rouge 2010 à la fois puissant et délicat. Cette année, pour l'anniversaire des 40 ans de l'installation des 3 frères (les 3 Jean) en 1981, la nouvelle équipe a décidé de vous proposer cette cuvée, **millésime 2019**, bel assemblage de **Merlot, Cabernet et Malbec**.

Notre oenologue conseil le décrit ainsi : «Avec une belle robe brillante et un nez généreux, ce vin a une structure tannique élégante et une belle puissance aromatique et un fruité très présent. Bouche raffinée, riche, équilibrée».

Pour fêter les 200 ans de la propriété, nous avons créé cette cuvée de rouge fait main « 1818 »

Notre équipe a vendangé manuellement le Malbec, le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon. Après un élevage de 18 mois en barrique, il est enfin mis en bouteille pour notre plus grand plaisir. Son nez est intense avec des notes mentholées, poivrées. Sa bouche est ample et structurée avec des arômes persistants de cassis. C'est un vin de repas, à ouvrir dans quelques années ou à carafes si vous le consommez jeune.



Le point sur les salons du premier semestre...

En plus de subir la fermeture des restaurants et des bars (courage à nos clients...), nous vivons également l'annulation ou le report des salons.

Les salons de Caen, de Coulommiers et le Rotary Club d'Issoudun ont été **annulés**

- Le salon de Metz est **maintenu** à ce jour du 23 au 25 avril
- La foire de Mailly-Champagne est **maintenu** à ce jour du 22 au 24 mai
- Le salon des St Aubin en Belgique, initialement prévu du 27 au 28 février se fera en **visio-conférence** le 29 mai (20h)
- Les portes ouvertes des Canardises à Condé-en-Brie : les 5 & 6 juin
- Le salon de «Vinidome» (Clermont-Ferrand), initialement prévu le 1er week-end de février, **est décalé** aux 4, 5, 6 et 7 juin
- La foire de Bourges : est, à ce jour, **maintenue** du 10 au 14 juin
- Le salon de Lyon, initialement prévu en mars, est **décalé** du 2 au 4 juillet

Nous avons hâte de vous retrouver !

Plus de renseignements sur notre site www.domainedusiorac.fr