



AOC BERGERAC

Siorac Rosé

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 presque 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.

INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturelles :

- Taille en Guyot mixte
- Travail du sol 1 rang sur 2
- Selon le cahier des charges de l'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LES CEPAGES

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

LA DEGUSTATION

Vin brillant, rose cerise - Nez intense - Bouche perlante, ronde et gourmande, avec une note acidulée et des arômes persistants de fruits rouges.

INFORMATIONS SUR CETTE CUVEE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 50 hl/ha

Macération de 24h - pressurage et fermentation sous contrôle de température - Traitement au froid et filtration sur céramique - Elevage traditionnel en cuves thermo-régulées



LES ACCORDS METS-VINS

Vin d'été par excellence, il est cependant apprécié toute l'année, tout le long du repas. Il accompagne parfaitement les charcuteries, les salades et les grillades.

Servir frais (10 à 12°)

LA GARDE : A consommer sous 4 mois à compter de la date de mise en outre indiquée sur l'étiquette et 3 semaines après l'ouverture.

Mise en outre à la propriété

CONDITIONNEMENT

Capacités Bag in Box ®:

3, 5 ou 10l

Caractéristiques carton: double cannelure

Outres: EVOH

Accessoires: robinets

Propriétaire-Récoltant :

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

