

Domaine du



CÔTES DE BERGERAC 2020

# Tradition Moelleux

VINS DU 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 un terroir argilo-calcaire. Notre vignoble est conduit selon le cahier des charges de l'**agriculture Biologique**. Nous vinifions les raisins récoltés à pleine maturité dans nos chais et embouteillons nos vins à la propriété.

## LES CEPAGES

38 % Sémillon, 37 % Sauvignon Blanc,  
17 % Sauvignon Gris, 8 % Muscadelle,

## LA DEGUSTATION

Vin brillant d'un beau jaune clair. Le nez, intense, est dominé par des notes de fruits jaune. La bouche ronde, acidulée apporte de la fraîcheur.

## LES ACCORDS METS-VINS

Très polyvalent, vous pouvez le servir de l'apéritif au dessert :  
Avec des toasts au foie gras (il relève sa finesse sans la couvrir) ;  
Avec un fromage à pâte persillée ;  
Avec des tartes ou des glaces...

**Servir frais (7 à 9°)**

## INFORMATIONS GENERALES

**Age des Vignes** : 25 ans

**Méthodes Culturelles** selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

## INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

**Sols** : Argilo - calcaires

**Rendement** : 55 hl/ha

### Vinification

Raisin pressé dès sa récolte – Débourage puis fermentation lente sous contrôle de température pour conserver tous ses parfums – Elevage traditionnel en cuves béton thermo-régulées

**Alcool** : 12,5 % / vol

**Teneur en sucres** : 50 g/l

**Mise en bouteille à la propriété**

## CONDITIONNEMENT

**Bouteilles** : Bordelaise Blanche

**Bouchons** : liège technique

**Capsules** : Complex Alu

**Emballages** :

75 cl : Carton de 6 debout