

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

AOC BERGERAC 2022

Haute Cuvée Rouge

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE



LES CEPAGES

98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc

LA DEGUSTATION

Découvrez un vin franc avec une robe rouge violine, un nez gourmand, une bouche ronde.

LES ACCORDS METS-VINS

Vous apprécierez ce vin les viandes grillées (agneau, boeuf, porc), du canard (magret ou confit) ou encore avec un beau plateau de fromages.

Servir aux alentours de 18°C.

LA GARDE :

A boire dès maintenant si vous appréciez les vins jeunes, ou à garder si vous souhaitez que les tanins soient plus fondus.

INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturelles :

- Taille en Guyot mixte
- Travail du sol 1 rang sur 2
- Conduite de la vigne selon le cahier des charges BIO

INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 50 hl/ha

Vinification

Vendange mécanique – Eraflage – Foulage – Vinification traditionnelle en cuves béton thermo-régulées – Macérations sans SO₂ – Elevage pendant plusieurs mois.

Degré : 13°

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bordelaise Verte

Bouchons : liège naturel

Capsules : Complex Epais

Emballages :

75 cl : Carton de 6 couchées

L23152Dia3