

Domaine du



SIORAC

Famille Landat



Jus de Raisin Rosé Pétillant



Propriété familiale depuis 1818, et façonnée par 7 générations, le Domaine est situé sur la route des vins au cœur 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 Pétillant est «pur fruit», il ne contient ni conservateur, ni sucre ajouté.

LES CEPAGES 2023

2/3 Merlot, 1/3 Mérille (cépage oublié que nous faisons renaître)

CONSOMMER LE JUS DE RAISIN PETILLANT

Riche en minéraux et en oligo-éléments, bonne source de vitamines variées. Il permet à des enfants, à des personnes ne buvant pas d'alcool de « faire sauter le bouchon ».

Il pourra accompagner crêpes et galettes bretonnes par exemple... Certains pourront l'apprécier en apéritif ou sous forme de différents cocktails (nous demander les recettes). **Servir très frais, voir avec des glaçons**

CONSERVATION :

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

INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturelles :

- Taille en Guyot mixte
- Travail du sol 1 rang sur 2
- Engrais verts sur le vignoble
- Conduite en agriculture biologique

INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 55 hl/ha

Vinification

Vendange mécanique – Pressurage pneumatique - Erafage - passage au froid - filtration - pasteurisation et gazéification - mise en bouteille

Alcool : 0 % / vol

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bouteilles Cuve close blanche de 75 cl

Bouchon : Bouchon technique liège

Habillage : Muselet

Emballages :
Carton de 6 debout