

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

IGP Périgord 2020

La Cuvée 1818

Vin Orange



1818, début de l'histoire familiale sur le terroir de Saint Aubin. Le plan Napoléon en fond sur l'étiquette en témoigne.

Ce vin orange est un vin blanc vinifié comme du vin rouge avec macération. Tout comme les raisins rouges, la peau du raisin blanc contient des tanins : nous avons donc un vin blanc tannique !

LES CEPAGES

Muscadelle, Sémillon, Sauvignon

DEGUSTATION

Le 1818 a une belle couleur dorée. Son nez est intense et épicé. La bouche est grasse et longue.

ACCORD METS-VINS

Il s'accordera avec :

- des crustacés et du poisson en sauce,
- des volailles en sauce,
- des plats épicés, exotiques, asiatiques et la cuisine orientale
- du veau à la crème
- un joli plateau de fromages
- toutes vos idées ...

Le rafraîchir au réfrigérateur pendant quelques heures, puis le sortir 1/2 heure avant sa dégustation.

INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : 30 ans

Méthodes Culturelles

conformes au cahier des charges Bio

INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

Vinification

Sélection parcellaire des raisins, vendanges manuelles, égrappages, macération et fermentation alcoolique en barrique, pigeage à l'ancienne, pressurage à l'aide d'un mini presseur et **élevage en barrique d'acacia pendant 1an.**

Alcool : 13,5 % / vol

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bourgogne

Bouchons : liège naturel

Capsules : Complex Epais

Emballages :

Carton de 6 à plat



Propriétaire-Récoltant :
EARL 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

