

Domaine du

AOC BERGERAC 2023



SIORAC

Famille Landat

Tradition Rosé

demi sec



INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturelles conformes au cahier des charges Bio

INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 50 hl/ha

Vinification

Macération de quelques heures
pressurage
fermentation sous contrôle de température
Traitement au froid
filtration
Elevage traditionnel en cuves

Alcool : 13 % / vol

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bordelaise blanche

Bouchons : liège technique

Capsules : Complex Epais

Emballages :

75 cl : Carton de 6 couchées

Existe également en 37,5 cl

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. Nous vinifions les raisins récoltés à pleine maturité dans nos chais et embouteillons nos vins à la propriété. Notre vignoble est conduit selon le cahier des charges de l'agriculture BIOLOGIQUE.

LES CEPAGES

54% de Cabernet franc , 43% de Merlot, 3% de Périgord (Mérille)

LA DEGUSTATION

Robe d'un rose grenadine. Nez de fruits rouges rappelant la fraise notamment. En bouche un ensemble tendre reprenant un registre fruité de baies du jardin, à la fois frais et rond.

LES ACCORDS METS-VINS

Il accompagne parfaitement la charcuterie, les salades, les grillades, les plats italiens, les fraises, les glaces... A servir dès l'apéritif et jusqu'au dessert. Servir frais.

LA GARDE :

Il exprimera tout son potentiel dans les deux années qui suivent le millésime

