NUMÉRO 71 · PRINTEMPS - ETE 2024

Lettre aux amis du Domaine du Siorac

Domaine du SIORAC

A la faveur de l'été !

Barbecue entre amis, pique-nique sur le pouce ou apéro improvisé, nos vins sont taillés pour toutes les occasions estivales. Nous mesurons notre chance de pouvoir vous proposer les quatre couleurs de vins, à un bon rapport qualité-prix (c'est vous qui le dites) et bio en plus !

Nos rosés croquants, évidemment !

Rosé sec (Cuvée la Rosée) ou demi-sec (Tradition Rosé) selon vos goûts, ils seront parfaits pour vos salades et tartes estivales, vos tapas ou vos desserts fruités. A boire frais (autour de 8°C). L'été, les verres sont chauds, la bouteille doit sortir du réfrigérateur plus fraîche (4°C)

Notre blanc sec et aromatique

Notre Tradition Sec apporte une touche de fraîcheur à vos menus d'été : avec les huîtres, les poissons et crevettes à la plancha, ou les fromages de chèvre fermier. A boire frais également.

Nos moelleux tout doux ou plus vifs

Que vous préfériez la rondeur du Tradition moelleux ou la fraîcheur de la cuvée Vieilles Vignes, ils sublimeront une salade de melon, une quiche, vos fromages à pâtes persillées chinés au marché ou vos desserts frais (tartes, glaces et sorbets). A servir entre 8 et 10°C.

Nos rouges fruités ou plus corsés

Nous offrons un vaste choix de rouge.

- Le plus léger, le Mérilha, avec ses 9° d'alcool, est à boire légèrement frais et s'accordera avec les apéros et plats d'été.
- Le "Tradition" sera parfait pour vos grillades (chipos ou côtelettes, à vous de choisir).
- Les rouges plus intenses (Haute Cuvée ou la Cuvée 1818) seront les parfaits alliés des grillades de viandes rouge (côtes de boeuf, magrets de canard...)

Les activités à faire cet été

"Tèrra Aventura" est un jeu qui allie balade et découverte des richesses patrimoniales et naturelles de la région. Notre parcours vous entraîne à la découverte d'un trésor caché dans les vignes. «Petits problèmes de Vinification» (c'est son nom) est parsemé d'énigmes à résoudre sur le thème de la vigne et du vin bien sûr mais aussi sur l'importance de la biodiversité dans notre métier. Dans le trésor se cachent des Poï'z (badges). Chez nous, c'est Zalambic qui indique la thématique de cette balade de 2,4 kms. Notre itinéraire est particulièrement adapté aux familles. C'est une activité 100% gratuite qui se pratique à l'aide d'un smartphone. Elle est accessible 365 jours par an. Pour jouer, il suffit de télécharger l'application sur un smartphone. Et pour les plus mordus d'entre vous, la cuvée Zalambic vous attend en boutique !

Domaine du Siorac - 617, route de Bergerac
24500 Saint Aubin de Cadelech
www.domainedusiorac.fr - www.verjusdusiorac.fr

0553745290
info@domainedusiorac.fr

LES NOUVELLES DU SIORAC

Une nouvelle cuve en forme d'oeuf dans le chai

Au Siorac, nous aimons concilier la tradition et l'innovation. Alors, nous faisons des essais, nous proposons régulièrement des nouveautés. L'objectif de cette cuve Ovoïde est de vous proposer un vin blanc sec rond, gras et de garde. Cette cuve est étudiée pour apporter une micro-oxygénation maitrisée et constante. Le fruité et les arômes sont préservés.

La nouvelle cuvée sera disponible début juillet.

Le Verjus du Siorac a 40 ans en 2024 !

C'est en 1984 que le Domaine du Siorac commença à produire du Verjus. On doit la renaissance du Verjus à une rencontre entre Jean-Paul Landat, et Bernard Lafon, qui dirigeait «Oh, Légumes Oubliés».
Les deux hommes ont une passion commune, la cuisine des terroirs dont le Verjus fut durant des siècles l'incontournable complice.
Au laboratoire, au chai comme sur le terrain, il faudra du temps, un engagement fort et moult essais avant de mettre au point le procédé adéquat permettant de récolter, extraire, produire et conserver le Verjus. Au Domaine du Siorac, nous avons été le premier producteur en France à redonner ses lettres de noblesse à ce nectar, ainsi que le premier producteur de Verjus certifié BIO.

Retrouvez nos idées recettes sur www.verjusdusiorac.fr

Médaille de Bronze pour le "Tradition Blanc Moelleux" 2023 au concours agricole de Paris

Assemblage de Sémillon, Sauvignon et Muscadelle

Ce vin brillant d'un beau jaune clair a un nez intense et dominé par des notes de fruits jaunes. La bouche est ronde et présente un équilibre parfait entre sucrosité et acidité. Parfait à l'apéritif, ce vin blanc moelleux s'harmonisera à la douceur et à l'onctuosité des fromages bleus (gorgonzola, fourme d'Ambert...)... Bien sûr, c'est aussi le compagnon idéal de vos tartes et glaces estivales.

La Cuvée "Les 3 Jean" enfin disponible !

Vous étiez nombreux à attendre cette cuvée 2022. C'est en 2010 que nous avons commencé à vous proposer ce rouge à la fois souple et puissant. Son assemblage de Cabernet et Merlot, sa polyvalence pour accompagner vos viandes rouges ou vos fromages en font un vin accessible et de grande qualité.
Nous vous conseillons d'attendre 1 ou 2 an(s) pour le consommer ou bien de le carafer. Bonne dégustation !

Le BIB de 3 litres l'emporte sur celui de 5 litres !

Vous le constaterez sur le tarif joint, le BIB (Bag-In-Box) de 5 litres disparaît. Le cubi de 3 litres ayant plus de succès, nous rationalisons la gamme pour être au plus proche de votre demande. Le cubi de 10 litres reste disponible.

Nous sommes fiers d'être de nouveau certifiés "Tourisme & Handicap"

C'est la seule marque d'État attribuée aux professionnels du tourisme qui s'engagent dans une démarche de qualité ciblée sur l'accessibilité aux loisirs et à l'accueil pour tous. Bienvenue à tous !

BENEFICIEZ DES TARIFS 2023 JUSQU'AU 31 MAI (de couleur verte)

OFFRE LIMITÉE

Avec le bon de commande ci-joint, sur www.domainedusiorac.fr ou par téléphone au 05 53 74 52 90

NOS MODES DE LIVRAISON

Voir nos conditions sur notre tarif, par téléphone ou en ligne

- Par transporteur
- En Point Relais
- Par NOUS, à votre domicile durant nos tournées, en passant commande avant les dates indiquées entre parenthèses :

Alsace, Franche Comté, Centre Est :
Du 8 au 13 Avril (<1er avril)

Bretagne :
Du 3 au 6 Mai (<25 avril)

Région Parisienne :
Du 24 au 29 Mai (<10 mai)

- Nord :
Du 30 Mai au 3 juin (<10 mai)

- Normandie :
Du 4 au 7 juin (<10 mai)

RETROUVEZ-NOUS ! (le calendrier du second semestre sera transmis dans la lettre d'automne)

Sur les Salons :

- du 15 au 17 mars à Lyon (69)
- du 22 au 25 mars à Coulommiers (77)
- 22 et 23 Mars à Périgueux (24)
- du 18 au 20 mai à Mailly (51)

- le week-end du 1er Juin

- à Frelinghien (59) : Boutique de Producteurs «Panier Vert»,
- à Condé-en-brie (02) : Portes Ouvertes "Canardises des 3 vallées"

Notre évènement au Domaine du Siorac

- Soirée Gourmande le 19 Juillet 2024

@domainedusiorac
#domainedusiorac

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Ne pas jeter sur la voie publique