

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

AOC BERGERAC 2022

Cuvée «Les 3 Jean»

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE



En 1981, les 3 frères Landat (Jean-Paul, Jean-Pierre et Jean-Philippe) s'installaient au Domaine du Siorac pour plusieurs décennies. 40 ans plus tard, en 2021, avec Muriel, c'est une nouvelle équipe qui poursuit l'aventure. Cette cuvée est un hommage à la mixité «Tradition & Modernité». **Elle est produite selon le cahier des charges de l'agriculture Biologique.**

#### LES CEPAGES

12% Cabernet Sauvignon, 88% Merlot

#### LA DEGUSTATION

Souple et puissante à la fois, elle tiendra tête à vos viandes grillées, préparations épicées ou plateaux de fromages.

Servir aux alentours de 18°C.

#### LA GARDE :

Si vous la buvez maintenant, c'est mieux de la décanter. Sinon, soyez patients, elle sera parfaite à partir de fin 2024 et pour de nombreuses années

#### 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 :** 13,5

**Mise en bouteille à la propriété**

#### CONDITIONNEMENT

**Bouteilles :** Bordelaise Verte

**Bouchons :** liège technique

**Capsules :** Complex Epais

**Emballages :**

75 cl : Carton de 6 couchées