

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

AOC BERGERAC 2022

# La Réserve



Propriété familiale depuis 1818, et façonnée par 7 générations, le Domaine est situé sur la route des vins au coeur 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 Protégée.

Nous vinifions les raisins récoltés à pleine maturité dans nos chais et embouteillons nos vins à la propriété.

## LES CEPAGES

52% Sauvignon blanc , 48% Sémillon

## LA DEGUSTATION

Ce vin à la robe jaune et au nez subtil de fruits secs, de kumquat et de mandarine présente une bouche suave mais sans mollesse. Les agrumes prennent le relais des fruits secs et des arômes de pêches compostées pour donner une belle fraîcheur.

## LES ACCORDS METS-VINS

C'est un sec de garde, d'apéritif ou de repas, qui saura se marier élégamment avec des viandes blanches et des fromages à pâte cuite.

## 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

Pressurage direct. Fermentation sous contrôle de température. Passage au froid .Filtration. Elevage traditionnel en cuves.

**Alcool** : 14 % / vol

**Mise en bouteille à la propriété**

## CONDITIONNEMENT

**Bouteilles** : Bordelaise antique

**Bouchons** : liège technique

**Capsules** : Complex Epais

**Emballages** :

75 cl : Carton de 6 couchées