

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

IGP Périgord 2022

La Cuvée 1818 en Rouge

1818 : début de l'histoire familiale sur le terroir de Saint Aubin. Le plan Napoléon en fond sur l'étiquette en témoigne. Découvrez ce vin rouge élégant...

CEPAGE

Merlot

LA DEGUSTATION

Issu de vieilles vignes du berceau familial, les raisins sont vendangés à la main. Le vin est élevé en fût de réemploi.

Il offre une belle robe vive, son nez est expressif. En bouche, ses tanins sont enrobés.

Ce vin est à garder mais peut être bu dès maintenant après l'avoir carafé.

LES ACCORDS METS-VINS

Il s'accordera avec vos viandes et vos volailles ainsi qu'avec vos plateaux de fromages.

Servir autour de 18°

Age des Vignes : plus de 20 ans

Méthodes Culturelles : conformes au cahier des charges **Bio**

Vinification

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

Alcool : 14 % / vol

Mise en bouteille à la propriété

Bouteille : Bourgogne

Bouchon : liège

Carton : 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

