

Domaine du



SIORAC

Famille Landat

AOC BERGERAC 2022

Tradition Rouge

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE



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

74% Cabernet Franc, 18% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot

LA DEGUSTATION

Jolie robe rouge vive. Nez agréable, fruits frais, pointe d'épices douces. Bouche suave aux tanins ronds.

LES ACCORDS METS-VINS

Ce vin accompagnera vos plats de viandes (blanches ou rouges), la charcuterie ou les fromages.

Température de dégustation : environ 17°C

A boire : 2024 et plus

La garde : 2030

INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturelles :

- Taille en Guyot mixte
- Conduite du Vignoble selon le cahier des charges BIO
- Engrais verts sur le vignoble

INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 50 hl/ha

Vinification

Vendange et Eraflage – Foulage – Vinification traditionnelle en cuves béton thermo-régulées – Macérations sans Soufre

Alcool : 13 % / vol

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bordelaise Verte

Bouchons : liège technique

Capsules : Complex Epais

Emballages :

75 cl : Carton de 6 couchées



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

