

Domaine du

AOC BERGERAC 2024



SIORAC

Famille Landat



Tradition Sec

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 AOP. Nous vinifions les raisins récoltés à pleine maturité dans nos chais et embouteillons nos vins à la propriété. Notre vignoble est conduit selon le cahier des charges de l'agriculture BIOLOGIQUE.

LES CEPAGES

Sauvignon (Blanc et gris), Muscadelle, Sémillon

LA DEGUSTATION

Nez intense, bouche légèrement perlante, ronde et acidulée avec des notes persistantes de fruits jaunes et une pointe citronnée en finale.

LES ACCORDS METS-VINS

En apéritif avec des toasts, des cubes de fromage ... Avec les fruits de mer, les poissons cuisinés, il se marie à merveille. A tester également avec du poulet mariné au verjus. A déguster enfin sur des fromages à pâtes dures (comté, trappe d'échourgnac...) ou avec du chèvre et Brebis. Servir frais mais pas trop ! (10 °C)

LA GARDE :

Il exprimera tout son potentiel dans les deux années qui suivent le millésime



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

Vendange mécanique – Eraflage – Macération de 24h pour les Sauvignons et pressage direct pour les Sémillons – Assemblages et Vinification traditionnelle en cuves béton thermo-régulées

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

Existe également en BIB de 3 ou 10 litres.