

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.