

Domaine du

AOC BERGERAC 2024



SIORAC

Famille Landat

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

90% Sauvignon blanc, 10% Sémillon

#### LA VINIFICATION

Ce vin est vinifié et élevé dans une cuve OVOÏDE sur lies. Sa forme crée un mouvement perpétuel et circulaire des lies lors de l'élevage. Les lies sont ainsi en suspension. L'oeuf va sublimer les arômes du vin et permettre de produire un vin plus onctueux, aromatique et fruité. Cela permet également d'obtenir un vin plus précis avec un recours minimum au soufre.

#### LA DEGUSTATION

Ce vin à la robe jaune et au nez subtil présente une bouche à la fois suave et vive.

#### 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 GÉNÉRALES

**Age des Vignes :** 25 ans

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

#### INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

**Sols :** Argilo - calcaires

**Rendement :** 45 hl/ha

**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

