

Domaine du



CÔTES DE BERGERAC 2022

*Tradition Moelleux*

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE

SIORAC

*Famille Landat*



Propriété familiale **depuis 1818**, et façonnée par 7 générations, le Domaine est situé sur la route des vins au cœur du **Périgord Pourpre** à 20 km au sud de Bergerac. Sur **30 hectares**, nos vignes plongent leurs racines dans un terroir argilo-calcaire. Notre vignoble est conduit selon le cahier des charges de l'**agriculture Biologique**. Nous vinifions les raisins récoltés à pleine maturité dans nos chais et embouteillons nos vins à la propriété.

### LES CEPAGES

75 % Sémillon, 18% Sauvignon Blanc, 7 % Sauvignon Gris

### LA DEGUSTATION

Ce moelleux à la robe claire allie au nez la gourmandise de la pêche à la subtilité de la poire. En bouche, il démontre toute son intensité aromatique et exprime la dualité de ce millésime entre douceur et vivacité

### LES ACCORDS METS-VINS

Très polyvalent, vous pouvez le servir de l'apéritif au dessert :

Avec des toasts au foie gras (il relève sa finesse sans la couvrir) ;

Avec un fromage à pâte persillée ;

Avec des tartes ou des glaces...

**Servir frais (7 à 9°)**



### INFORMATIONS GENERALES

**Age des Vignes** : 25 ans

**Méthodes Culturelles** selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

### INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

**Sols** : Argilo - calcaires

**Rendement** : 55 hl/ha

#### Vinification

Raisin pressé dès sa récolte – Débourage puis fermentation lente sous contrôle de température pour conserver tous ses parfums – Elevage traditionnel en cuves béton thermo-régulées

**Alcool** : 13,5 % / vol

**Teneur en sucres** : 28 g/l

**Mise en bouteille à la propriété**

### CONDITIONNEMENT

**Bouteilles** : Bordelaise Blanche

**Bouchons** : liège technique

**Capsules** : Complex Alu

**Emballages** :

75 cl : Carton de 6 debout

Existe en demi-bouteilles : carton de 12 debout