

Domaine du Siorac



Vins de Bergerac & Périgord - Verjus - Jus de raisin
617 Route de Bergerac - 24500 ST. SAINT-AUBIN-DE-CADELECH
Tél : 05 53 74 52 90 - info@domainedusiorac.fr

L'éclat du Siorac

Méthode traditionnelle - Vin Mousseux de qualité - Rosé Brut Bio

LES CEPAGES

Merlot - Cabernet

LA VINIFICATION

Au Domaine du Siorac :

- Vendanges précoces afin de préserver la fraîcheur aromatique.
- Pressurage direct.
- Fermentation alcoolique.

Chez notre partenaire :

- Tirage (ajout de sucre et de levures), mise en bouteilles
 - 2ème fermentation en bouteille (création des bulles)
- Elevage sur lies (9 à 12 mois)
- Remuage (lies vers le goulot)
- Dégorgement (congélation du goulot, élimination des lies)
- Dosage (liqueur d'expédition)
- Bouchage (bouchon + muselet)
- Etiquetage et mise en cartons
- Repos et commercialisation

LA DEGUSTATION

Robe : Jaune pâle brillant aux reflets argentés, bulles fines et persistantes.

Nez : mêlant des arômes de fruits blancs (poire, pomme), de fruits à chair jaune.

Bouche : Attaque vive et fraîche, belle tension. La bouche est équilibrée, ample, portée par une effervescence fine et crémeuse. Finale longue, nette et élégante.

LES ACCORDS METS-VINS

Idéal à l'apéritif, ces bulles rosées accompagneront également à merveille la cuisine festive et gastronomique, les desserts, les cocktails



INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturales
conformes au cahier des charges Bio

INFORMATIONS SUR CETTE CUVEE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 45 hl/ha

Alcool : 13 % / vol

Elaboré par BSAS F33240 pour EARL Domaine du Siorac

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : St Vincent blanche

Bouchons : liège anglo

Muselet : Galva brillant

Coiffe : tradition Noire

Timbre : lie de vin

Emballages :

75 cl : Carton de 6 couchées