

Domaine du



CÔTES DE BERGERAC 2023

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

46% Sémillon, 37% Sauvignon Blanc
17 % 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 : 45 hl/ha

Vinification

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

Alcool : 12 % / 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