

Les songes Domaine Duffau 2018

Conversion en bio

Appellation d'Origine Protégée : Gaillac

Cépages : Brauacol (45%), Syrah (50%), Merlot (5%)

Age des vignes : 25 ans

Sol : argilo-calcaire

Orientation : Sud et Sud-Est

Rendement : 35 hl/ha

Vendanges manuelles



L'élevage en barriques pendant une année apporte à ce vin charpenté la rondeur et longueur. La Syrah apporte des arômes épicés et une bouche charnue. Quant au Brauacol, il appose sa signature par des arômes de fruits rouges, en particulier de cassis.

Servir à 18°C sur des viandes rouges ou en sauce, gibiers et fromages.

Potentiel de garde : 10 ans

Autres caractéristiques de ce vin :

Alcool : 14 %

Sulfites (SO₂ total) : 20 mg/l

2570 bouteilles produites pour le millésime 2018 Lot Songes18

Prix au domaine (2023) : 14,1 € par bouteille de 75cl

2 étoiles au Guide Hachette

www.domaine-duffau.com