

Les songes Domaine Duffau 2017

Appellation d'Origine Protégée : Gaillac

Cépages : Syrah (55%), Braucon (45%)

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 Braucon, 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 : 15 ans

Autres caractéristiques de ce vin :

Alcool : 13,5 %

Sulfites (SO₂ total) : <15 mg/l

4800 bouteilles produites pour le millésime 2017

Prix au domaine (2022) : 12,4 € par bouteille de 75cl (9,8 € la bouteille de 50cl millésime 2012)

1 étoile guide Hachette 2019

www.domaine-duffau.com