

Sortilèges Domaine Duffau 2018

Appellation d'Origine Protégée : Gaillac

Cépages : Syrah (39%), Duras (24%), Braucon (19%) Merlot (18%)

Age des vignes : 20 ans

Sol : argilo-calcaire

Orientation : Sud et Sud-Est

Rendement : 40 hl/ha

Vendanges manuelles



Vin fruité et épicé aux arômes de poivre, fruits noirs et réglisse. Vin souple, ample et gras avec une bonne fraîcheur en finale. Ce vin a été élevé en cuve pendant huit mois.

Servir entre 16 et 18°C sur une viande grillée ou un plat du Sud-Ouest comme un cassoulet ou un confit de canard.

Autres caractéristiques de ce vin :

Alcool : 13.5 %

SO2 total : < 15 mg/l

5700 bouteilles réalisées pour cette cuvée

Tarif public au domaine : 6,5 € TTC

www.domaine-duffau.com