

Sortilèges Domaine Duffau 2015

Appellation d'Origine Protégée : Gaillac

Cépages : Syrah (70%), Braucon (30%)

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 dix-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 : 14 %

SO₂ total : 21 mg/l

3700 bouteilles réalisées pour cette cuvée

Tarif public au domaine : 6,5 € TTC

www.domaine-duffau.com