

# Les Peyrades



## CEPAGE

Ce vin de pays de Côtes de Gascogne rouge est élaboré avec les quatre cépages rouges présents sur la propriété. Merlot à 40%, Cabernet-Sauvignon à 40%, Cabernet-Franc à 10% et Tannat à 10%. Cet assemblage nous donne un produit typé Gascogne.

## TERROIR

Le Vignoble du Domaine Saint-Lannes, qui tire son nom de la Chapelle Romane du XIIème siècle voisine, se trouve implanté sur des sols de nature argilo-calcaires, entouré de carrières de calcaire, qui lui permettent de produire des vins riches, concentrés, très marqués par un effet « terroir » indéniable et une typicité hors du commun, ce qui les rendent uniques.

## CLIMAT

Le climat océanique et la proximité des Pyrénées, avec la particularité d'avoir des été chauds accompagnés de nuits fraîches, est le meilleur support à la qualité aromatique de notre raisin.



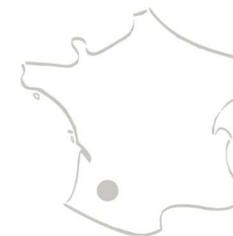
## DEGUSTATION

**Nez :** arômes fruités et épicés

**Bouche :** fins arômes accompagnés de tanins souples

**Suggestion :** à consommer en accompagnement de grillades ou de volailles rôties

**Garde de 1 à 5 ans. Servir à température ambiante. Ouvrir 1h avant dégustation.**



## VIGNOBLE

Appellation : Côtes de Gascogne

Densité de plantation: 4000  
pieds/ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement : 90hL/ha

## ANALYSES

Alcool : 12.5% Vol

Acidité totale : 4.5g/L H2SO4

Sucres rédisuels : 2 g/L



## MEDAILLES

**Médaille d'Or**

*Concours Gilbert & Gaillard (2017)*

**Médaille d'Or**

*Concours Gilbert & Gaillard (2016)*

**Médaille d'Argent**

*Concours Féminalises (2016)*

**Médaille de Bronze**

*Vignerons indépendants (2016)*

**Médaille d'argent**

*Concours vin du Sud-Ouest (2016)*