

Les Peyrades



CEPAGE

Ce vin de pays de Côtes de Gascogne rouge est élaboré à partir de Merlot à 25%, Cabernet-Sauvignon à 25%, et Tannat à 50%. Cet assemblage nous donne un produit typé Gascogne : léger, fruité, épicé.

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 étés chauds accompagnés de nuits fraîches, est le meilleur support à la qualité aromatique de notre raisin.



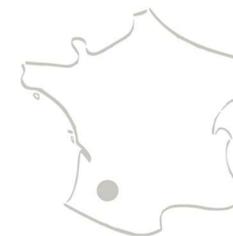
DEGUSTATION

Nez : arômes fruités et épicés

Bouche : fins arômes accompagnés de tanins très 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 : 70 hL/ha

ANALYSES

Alcool : 12.5% Vol

Acidité totale : 4.5g/L H₂SO₄

Sucres résiduels : 2 g/L

RECOMPENSES

Or

Concours Féminalise 2020

Or

Gilbert & Gaillard 2020

Argent

Concours Vinalies 2020