



SAINT-LANNES – Les Coquelicots

Merlot

CEPAGE

Pour voir la vie en rose, ce rosé issu de vendanges très mûres sera le compagnon idéal de vos apéritifs, aussi bien l'été que tout au long de l'année.

TERROIR

Depuis 1982, la famille Duffour élabore des vins de grande qualité, sur les plus beaux terroirs de la Gascogne.

Le vignoble est 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.

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.

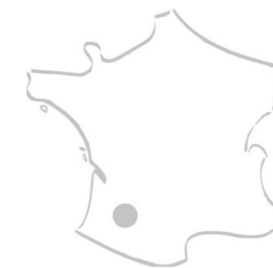
DEGUSTATION

Nez : Arômes de fruits rouges frais et confits.

Bouche : Vive et fraîche, équilibrée avec une belle longueur.

Suggestion : Apéritifs, entrées, salades et dessert.

Servir frais (10°C)



VIGNOBLE

Appellation :

Côtes de Gascogne

Densité de plantation :

4 000 pieds /ha

Age moyen des vignes :

25 ans

Rendement :

80 hL/ha

ANALYSES

Alcool :

12 % Vol.

Acidité totale :

3,5 Mg/l

Sucres résiduels :

5 g/l