

Il est des lieux emprunts de poésie, où le vignoble compose à merveille avec une campagne riante et vallonnée. Le Château des Lannes jouit de ce charme, faisant naître chaque année un joli vin, attachant, fidèle, dévoilant aussi par touches discrètes un caractère bien affirmé.

## LE VIGNOBLE

COMMUNE : PAILLET.

TERROIRS : CÔTEAUX-ARGILEUX.

SUPERFICIE : 4,5 HECTARES.

DENSITÉ DE PLANTATION : 4 000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 52 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : CABERNET FRANC, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON.

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 18 ANS.

## LE VIN



CHÂTEAU DES LANNES

### Assemblage

40% Cabernet Franc, 35% Merlot,  
25% de Cabernet Sauvignon

### Vinification

Macération 28 jours  
en cuves inox thermo régulées à 28°.

### Élevage

En cuves et une partie en barriques.

### Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement  
atteindra sa plénitude vers 2022/2024.

### Dégustation

Un bordeaux supérieur élégant, équilibré et harmonieux,  
qui révèle un bouquet fleuri avec quelques notes boisées,  
une bouche ronde et savoureuse et une finale ample et souple.

### Accompagnement

S'appréciera accompagné de terrines, de viandes  
rouges et blanches ou encore avec du fromage.

