

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°.

Elevage

En cuves et parties barrique.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement
atteindre sa plénitude vers 2021/2023.

Dégustation

Une robe couleur rubis d'un très bel éclat.
Un nez très expressif qui révèle des notes de griottes et de kirsch.
Une bouche pleine et chaleureuse agrémentée de subtils notes boisées.

Accompagnement

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

