

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



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.

Dégustation

Ce vin, à la jolie robe limpide de couleur violacée offre un nez intense aux arômes de cerises burlat. La bouche, charnue et aux tanins soyeux ravit le palais. La finale est longue sur des notes vanillées. Une belle découverte !

Accompagnement

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

