



CEPAGE : Merlot

AGE DES VIGNES : vignes de 15 - 20 ans

RENDEMENTS MOYENS: 60 hL

SUCRE RESIDUEL : < 2 g/l

TERROIR : sols argilo-graveleux orientés plein sud.

TERROIR : nous sélectionnons pour le cépage Merlot des sols argilo-graveleux pour son meilleur épanouissement.

Dans un climat tempéré tel que le Gers, notre merlot est exclusivement planté sur des coteaux plein Sud pour un meilleur ensoleillement afin de lui assurer une pleine maturité et un excellent équilibre.

TRAVAIL DE LA VIGNE : les vignes sont conduites en guyot simple avec une surface foliaire maximale. La densité de plantation est de 4000 pieds hectare. Un sillon sur deux est travaillé au niveau du sol afin de limiter les stress hydriques.

VINIFICATION : une vinification traditionnelle restitue toutes les caractéristiques originelles du merlot et accentue sa richesse aromatique.

ELEVAGE : élevage durant 10 mois dans des barriques neuves

NOTE DE DEGUSTATION : La rondeur et la générosité s'associent à des notes de fruits rouges comme le cassis et la cerise, accompagné d'un boisé finement vanillé et d'une touche de cuir.

SERVIR 18°-20°, Des viandes rouges grillées ou rôties , gibiers et charcuteries sans oublier nos spécialités gasconnes comme la garbure et notre fameux canard.

POTENTIEL DE GARDE : 10 ans

CIRCUITS DE DISTRIBUTION : à la propriété, chez les cavistes,

CHR...



32110 - Lanne Soubiran (Gers)
France

Téléphone : 05 62 09 16 01
Portable : 06 80 32 74 50