



## Sortilèges Domaine Duffau 2020

Appellation d'Origine Protégée : Gaillac

Cépages : Syrah (50%), Braucol (50%)

Age des vignes : 25 ans

Sol : argilo-calcaire

Orientation : Sud et Sud-Est

Rendement : 40 hl/ha

Vendanges manuelles



Vin fruité et épicé aux arômes de poivre, fruits noirs et réglisse. Vin souple, ample et gras avec une bonne fraîcheur en finale. Ce vin a été élevé en cuve pendant huit mois.

Servir entre 16 et 18°C sur une viande grillée ou un plat du Sud-Ouest comme un cassoulet ou un confit de canard.

Autres caractéristiques de ce vin :

Alcool : 13.5 %

SO<sub>2</sub> total : 55 mg/l

4300 bouteilles réalisées pour cette cuvée Lot Sortilèges20

Tarif public au domaine (2021) : 7,9 € TTC

[www.domaine-duffau.com](http://www.domaine-duffau.com)