



Côtes de Duras, Ferrant

Appellation d'origine contrôlée (A.O.C.) « Côtes de Duras »

Cépage => 100% Merlot

Commentaire de dégustation :

A l'Œil => Robe d'un rouge profond et intense

Au Nez => Arômes de vanille et des notes de réglisse

En Bouche => Arômes de fruits noirs avec des tannins bien fondus et une finale longue

Type de sols => Argilo-calcaire

Vinification => Macération pré-fermentaire à froid et vinification en cuve thermorégulée

Elevage => En barriques de chêne

Quantité produite => 20000 bouteilles/an

Temps de garde => 4 ans

Viticultures => Certifié vin bio

Age des Vignes => 30 ans

Température de service => 18°C



Récompense

Médaille acquise au fil des années :

Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants

