



Soleil d'Oranie



I.G.P Côtes de Gascogne

Rouge

Merlot (70%) - Tannat (30%)

13°

Sol argilo-calcaire



Jusqu'à 5 ans de garde

Température de service: 19°

Élevé 12 mois en fût de chêne français



Nez: Un nez complexe et épicé révélant des notes de fruits noirs légèrement fumées.

Bouche: Une bouche onctueuse et sans astringence, d'une grande élégance. Joli longueur en bouche.



La Gascogne a de grands vins, cette cuvée est en un bel exemple. Une sélection parcellaire à faibles rendements, un long travail en cuve avant de laisser les barriques apporter la touche finale.

Cette cuvée aura besoin d'au moins une heure d'ouverture avant consommation pour en révéler toutes ses subtilités.

En conversion Biologique



Contact

E-mail : contact@domaine-laxe.com

SARL ESTRADÉ WINE DISTRIBUTION – Domaine de Laxé – FOURCES 32250 – FRANCE

Tel/fax +33.5.62.29.42.49

www.domaine-laxe.com