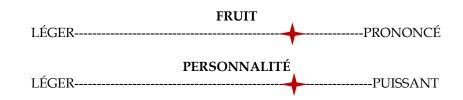




## **CÔTES DE DURAS**

## APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## Domaine Grand Bois





*Histoire*: Le Domaine de Ferrant s'étend sur 27 hectares, dont 13 de vignes et 9 de pruniers. Les vignes du Domaine s'étendent sur les plateaux et versants sud des coteaux dominant la vallée du Dropt, constitués de terrains argilo-calcaires et de boulbènes.

Cépages et terroir: 90% Merlot et 10 % Cabernet Sauvignon sur un sol argilo-calcaire.

**Vinification et élevage :** La vinification et l'élevage des vins se font sur la propriété en cuves et en barriques de chêne. L'exploitation dispose de tous les matériels modernes permettant de suivre les différentes étapes de la vinification (thermo régulation par exemple)

**Dégustation :** Belle robe rouge vif aux reflets violacés. Le nez porte sur les fruits rouges avec des notes vanillées. En bouche, c'est un vin gourmand, onctueux, avec une belle finale.

**Accompagnement** : il accompagnera très bien les viandes et les fromages. Laissez-vous surprendre en le dégustant autour d'un pavé de bœuf sauce au poivre.

**Servir à :** Servir tempéré à 16-19°C.



	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x 1 x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 904 976	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 973 057	7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

