

Gros-Manseng



CEPAGE

Cépage typique et originaire du Sud-ouest affectionnant particulièrement les sols argilo-calcaires.

TERROIR

Le Vignoble du Domaine Saint-Lannes, qui tire son nom de la Chapelle Romane du XIIème siècle voisine, se trouve implanté sur des sols de nature argilo-calcaires, entouré de carrières de calcaire, qui lui permettent de produire des vins riches, concentrés, très marqués par un effet « terroir » indéniable et une typicité hors du commun, ce qui les rendent uniques.

CLIMAT

Le climat océanique et la proximité des Pyrénées, avec la particularité d'avoir des été chauds accompagnés de nuits fraîches, est le meilleur support à la qualité aromatique de notre raisin.

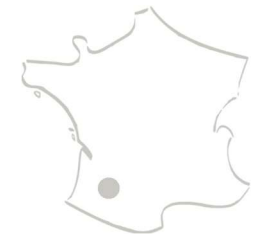


DEGUSTATION

Nez : arômes complexes et intenses de fruits blancs et exotiques

Bouche : fraîcheur et vivacité suivit d'une finale plus fine sur des notes de fruits secs

Suggestion : de l'apéritif au poisson en passant par les crudités et autres entrées
Servir frais (10°C)



VIGNOBLE

Appellation : Côtes de Gascogne

Densité de plantation: 4000
pieds/ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement : 90hL/ha

ANALYSES

Alcool : 12.5% Vol

Acidité totale : 4.5 g/L H2SO4

Sucres résiduels : 5 g/L



MEDAILLES

Médaille d'Or

Vignerons indépendants (2016)

Médaille d'Or

*Concours Bettane et Desseauve
(2016)*

Médaille d'Or

*Concours des Vins indication
géographiquement protégé (2016)*