

Sauvignon Chardonnay



CEPAGE

L'assemblage des deux cépages blancs parmi les plus renommées au monde, dans sa version « Gascogne ». Un vin associant le plaisir des vins de la Gascogne et la complexité de ces deux cépages.

TERROIR

Le Vignoble du Domaine Saint-Lannes, qui tire son nom de la Chapelle Romane du XII^{ème} 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 : notes florales et fruités

Bouche : vin équilibré, rond, la bouche est pleine, presque grasse

Suggestion : apéritif, poissons en sauce, fruits de mer, cuisine à la Plancha, plats d'été et saveurs exotiques.

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

Degré : 12.5% Vol

Acidité totale : 4.5 g/L H₂SO₄

Sucres résiduels : 4.5 g/L



MEDAILLES

Médaille d'Or

Concours général agricole(2017)

Médaille d'Or

Concours Gilbert et Gaillard (2016)

Médaille de Bronze

Concours Féminalises (2016)