

# Sauvignon – Gros Manseng



## CEPAGE

Le Sauvignon blanc associé au Gros-Manseng, demi-sec, nous donne un vin aux arômes intenses de fruits exotiques et d'agrumes. Un vin associant plaisir complexité et douceur.

## 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 étés chauds accompagnés de nuits fraîches, est le meilleur support à la qualité aromatique de notre raisin.



## DEGUSTATION

**Nez :** notes fruitées, exotiques, et d'agrumes

**Bouche :** vin vif et équilibré, puissance aromatique

## VIGNOBLE

Appellation : Côtes de Gascogne

Densité de plantation : 4000  
pieds/ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement : 70hL/ha

## ANALYSES

Degré : 12.5% Vol

Acidité totale : 4.5 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres résiduels : 15 g/L



Nouveau Produit