

# Prélude d'Hiver



## CEPAGE

Produit de la Gascogne au travers duquel notre terroir peut s'exprimer, ce vin blanc moelleux va vous ravir. Elaboré avec un des meilleurs cépages blancs de l'appellation, notre 100% Gros-Manseng est récolté au prélude de l'hiver en légère surmaturité.

## 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.



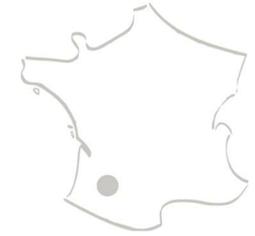
## DEGUSTATION

**Nez :** intense aux arômes mêlés de fruits confits et de notes de miel

**Bouche :** une attaque souple qui vient se confronter à cette impression de volume pour terminer sur une note acidulée et rafraîchissante

**Suggestion :** apéritif, sur des foies gras, des plats sucrés-salés, exotiques, cuisine orientale ou en dessert

**Servir frais (10°C)**



## VIGNOBLE

Appellation : Côtes de Gascogne

Densité de plantation :

4000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement : 70hL/ha

## ANALYSES

Alcool : 12% Vol

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

Sucres résiduels : 35-40 g/L

## RECOMPENSES

Or

Concours Féminalises 2020

Or

Gilbert & Gaillard 2020