

# Signature



## CEPAGES

Ce vin de pays des Côtes de Gascogne est un subtil assemblage des meilleurs jus de raisin blanc sélectionnés lors de la récolte. Les cépages qui le composent sont le Colombard, le Gros-Manseng et l'Ugni-Blanc.

## 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.



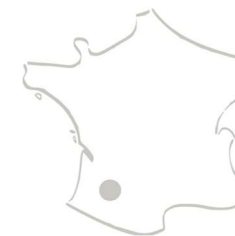
## DEGUSTATION

**Nez :** explose sur une intensité remarquable d'arômes de fruits exotiques

**Bouche :** attaque vive et fraîche, pour conclure sur une longueur aromatique plus intense

**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 : 80 hL/ha

## ANALYSES

Degré : 11.5% Vol

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

Sucres résiduels : 4.5 g/L

## RECOMPENSES

**Une étoile\***

Guide Hachette 2021

**Or**

Concours Vinalies 2020

**Or**

Gilbert & Gaillard 2020

**Argent**

Concours des Vins de Lyon  
2020

**Argent**

Concours Féminalise 2020