



SAINT-LANNES

GROS-MANSENG (SEC)

CEPAGE

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

TERROIR

Depuis 1982, la famille Duffour élabore des vins de grande qualité, sur les plus beaux terroirs de la Gascogne.

Le vignoble est 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.

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.

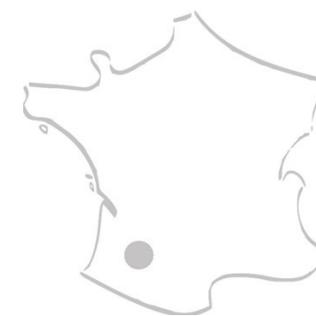
DEGUSTATION

Nez : 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 :

4 000 pieds/ha

Age moyen des vignes :

25 ans

Rendement :

80 hL/ha

ANALYSES

Alcool :

12,5 % Vol.

Acidité totale :

5 mg/l

Sucres résiduels :

6 g/l

Tarif Domaine : 6,60 € ttc - Distribution : Vente au particulier, Cavistes, CHR.

GENCOD BOUTEILLE : 3 48605 000005 9

GENCOD CARTON : 3 48605 000015 8