



SAINT-LANNES

SAUVIGNON & CHARDONNAY (SEC)

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

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.

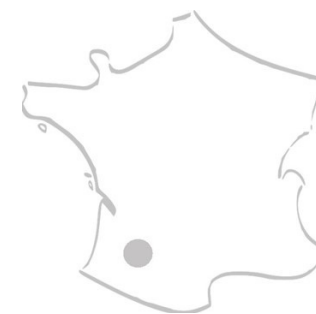
DEGUSTATION

Nez : 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 :

4 000 pieds/ha

Age moyen des vignes :

25 ans

Rendement :

80 hL/ha

ANALYSES

Alcool :

12,5 % Vol.

Acidité totale :

4,5 mg/l

Sucres résiduels :

5 g/l

GENCOD BOUTEILLE : 3 48605 000004 2

GENCOD CARTON : 3 48605 000014 1