



SAINT-LANNES

VIGNERONS EN GASCOGNE DEPUIS 1955



SAINT-LANNES

SAUVIGNON & GROS-MANSENG (MEDIUM)

CEPAGE

Le Sauvignon blanc, associé dans cette bouteille au Gros-Manseng, nous offre un vin plein de fraîcheur. Une pincée de fruit, une once de douceur, ce vin « médium » (17 g/L de Sucre Résiduel) est parfaitement équilibré entre sec et sucré.

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.

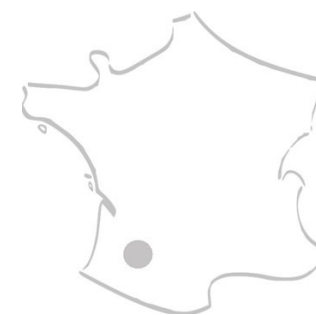
DEGUSTATION

Nez : notes fruitées, avec des notes d'agrumes et de fruits mûrs.

Bouche : frais, rond, équilibre parfait entre sec et moelleux.

Suggestion : apéritif, cuisine exotique, osez l'aventure !

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 :

17 g/l

GENCOD BOUTEILLE : 3 48605 000007 3

GENCOD CARTON : 3 48605 000017 2