



## SAINT-LANNES

### Gros Manseng

#### 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.

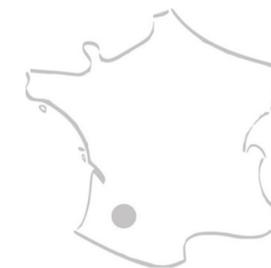
#### DEGUSTATION

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 % Vol.

##### Acidité totale :

5 Mg/l

##### Sucres résiduels :

5 g/l