



## SAINT-LANNES – Prélude d'Hiver

### Gros Manseng moelleux

#### CEPAGE

Produit de la Gascogne au travers duquel notre terroir peut s'exprimer, ce vin blanc moelleux va vous ravir. Elaboré avec un des meilleurs cépages blancs de l'appellation, notre 100% Gros Manseng est récolté au prélude de l'hiver en légère surmaturité.

#### 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.

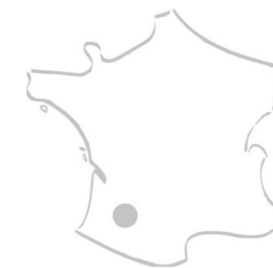
#### DEGUSTATION

Nez : Intense aux arômes mêlés de fruits confits et de notes de miel.

Bouche : Une attaque souple qui vient se confronter à cette impression de volume pour terminer sur une note acidulée et rafraîchissante.

Suggestion : Apéritif, sur des foies gras, des plats sucrés-salés, exotiques, cuisine orientale ou en dessert.

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 :

11,5 % Vol.

##### Acidité totale :

5 Mg/l

##### Sucres résiduels :

35 g/l