

Saint-Lannes Gros-Manseng

Côtes de Gascogne

INFORMATION

Appellation : Côtes de Gascogne

Cépage : Gros-Manseng

Alcool : 12,5% Vol.

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Récolte avec protection sous CO2.
Pressurage direct.
Stabulation à froid.
Vinification basse température.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Gascogne

Surface : 10

Type de sol : Argilo-Calcaire

Climat : Semi-Océanique

DÉGUSTATION

Œil : Robe claire, limpide, avec des reflets verts évolués.

Nez : Nez floral, confits, sous-bois, truffés.

Bouche : Bouche ronde et fraîche, équilibrée, pleine.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10-12°C.

Accords mets et vins :
Apéritifs, poissons, foie-gras, viandes blanches.

Garde : Le temps lui donnera l'occasion d'exprimer au mieux toutes ses qualités.