

# Saint-Lannes Signature

## Côtes de Gascogne

### INFORMATION

---

**Appellation :** Côtes de Gascogne

**Cépage :** Colombard  
Gros-Manseng Ugni-Blanc

**Alcool :** 11 % Vol.

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Récolte avec protection sous CO<sub>2</sub>.  
Pressurage direct.  
Stabulation à froid.  
Vinification basse température.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Gascogne

**Surface :** 40 ha

**Type de sol :** Argilo-Calcaire

**Climat :** Semi-Océanique

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe claire, limpide, cristalline.

**Nez :** Nez frais et fruité, fruits exotiques, agrumes.

**Bouche :** Bouche fraîche et fruitée, rappelant les arômes du nez, finement acidulée.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8-10°C

**Accords mets et vins :**  
Apéritif, fruits de mer, poissons.

**Garde :** A déguster dans les 12-18 mois.