

# FLAATEN

ETABL. 1893

# FLAATEN

ETABL. 1893

## Signature Côtes de Gascogne

Hvitvin / Frankrike / Sørvest-Frankrike

**Produsent:** Domaine Saint Lannes

**Årgang:** 2022

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Sørvest-Frankrike

**Område:** Côtes de Gascogne

**Drue:** 80% colombard, 10% ugni blanc, 10% gros manseng

**Veil. pris horeca:** 113.0 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 129.9,-

**EDP nr. :** 5057682

**SAP nr. :** 9054909

**Vinmonopol nr. :** 1542401

### Innhold:

Syre:4.7

Sukker:5

Alkohol:11,5 %



LETTVEKT

### Om produsenten

Duffour-familien har drevet Domaine Saint-Lannes siden 1955 og produsert typeriktige viner fra Côtes de Gascogne siden 1982, og har hele tiden utviklet sin produksjon med hovedmålene for respekt for jorda, og fremhevet lokale druesorter og gleden ved å produsere vin som er typiske for området. Omgitt av steinbrudd med kalksteinspirer noen steder, lar leirekalkjordene Domaine Saint-Lannes produsere rike, konsentrerte viner, veldig preget av en ubestridelig «terroir»-effekt og en uvanlig typitet.

Regionen har et temperert kystklima, og det sies at klimaet her er helt perfekt for druer; den perfekte blandingen av sol, regn og kjølig luft fra sjøen. Somrene i regionen er veldig varme og tørre. Jordsmonnet består stort sett av leire og sandjord. Cotes de Gasogne ligger mellom Garonne i nord, Landes-skogen i vest og Pyreneene i sør. Landskapet er vakkert bølgende med slake åser og hauger. På klare dager kan man være heldig å se de majestetiske Pyreneene i det fjerne.

Duffour familien er medlem av Frankrikes viktigste organisasjon for bærekraftighet, HVE, (Haute Valeur Environnemental) som er en arbeidsmetode som i hovedsak skal bevare jorda og vinmarkene på best mulig måte, det jobbes etter bærekraftige prinsipper i vinmarkene og det brukes mange av de samme teknikkene som økologiske produsenter benytter seg av. Denne sertifiseringen blir av flere sett på som enda viktigere, da man også tar store hensyn til miljøet og at selve produksjonen skal være bærekraftig.

Sertifiseringen innebærer en forpliktelse på flere viktige områder som bevaring av biologisk mangfold, reduksjon i bruk av ugressmiddel, til fordel for biologiske metoder gjennom implementering av miljøvennlig praksis, særlig når det gjelder vannforvaltning og håndtering av avløp fra vinmarken og vingårdene.

### Mer om vinen

Passer godt til lette matretter som kylling og salater. Midt i blinken til vorspiel!  
Denne vinen har blitt kåret som «uken kupp» i VG og fått terningkast 6 i samtlige medier.  
Med andre ord en vin som er av høy kvalitet til en skikkelig fornuftig pris!

### Vinifikasjon

Etter at druene har blitt plukket ligger mosten en kort periode med skallet for å tiltrekke seg smak, før vinen kuldestabiliseres. Vinen gjærer under kjølig klima for å beholde mest mulig aromaer, frukt og syre. Vinen har blitt filtrert før den har blitt tappet på flaske. Oseanisk klima, dvs. en kombinasjon av temperert og tropisk klima. Varme somre og kjølige vintre. Jordsmonnet består i hovedsak av leire og kalkstein.

### Smaksbeskrivelse

Vinen har en frisk og tiltalende aroma av sitrus, lime og vårbloster. Delikat smak av grønne epler, plommer og eksotisk frukt. En lett og elegant vin med tørr og behagelig avslutning. Passer godt til lette matretter som kylling og salater. Midt i blinken til vorspiel! Denne vinen har blitt kåret til "ukens kupp" i VG og har sanket flere 6'ere av journalistene!

### Passer til

Ost, Apertiff/avec, Grønnsaker, Fisk, Skalldyr

Hegdehaugsveien 31 N-0352

Oslo, Norway

0563

Norway

Tlf:+47 23 20 32 00

info@flaatenvin.no

www.flaatenvin.no