

Saint Lannes Côtes de Gascogne

Hvitvin / Côtes de Gascogne

Produsent: Domaine Saint-Lannes

Årgang: 2020

Distrikt: Côtes de Gascogne

Druer: 80% Colombard, 10% Ugni blanc og 10%

Gros Manseng

Veil. pris horeca: 104,92 eks. mva.

EDP nr. : 1415959

SAP nr. : 9059553

Vinmonopol nr. : Kun Horeca

Innhold:

Syre: 4,7 gram per liter

Sukker: <3 gram per liter

Alkohol: 11,5 %



BÆREKRAFTIG

MILJØVENNLIG EMBALLASJE

Om produsenten

Duffour-familien har drevet Domaine Saint-Lannes siden 1955 og produsert typeriklige 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 vakker 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 vingården.

Mer om vinen

Dette er signaturblenden til Nicolas Saint Lannes.

Denne vinen er også HVE sertifisert, level 3 - 90% av deres vinmarker er sertifisert HVE (Haute Valeur Environnemental)

HVE 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 brukes av økologiske produsenter. 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 vingården.

Når det er mulig foretrekker familien å jobbe for hånd slik at de kan være mer lydhøre overfor naturen og tillate en mer skreddersydd tilnærming.

Vinifikasjon

Etter at druen 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 til

Pasta, Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt, Skalldyr, Svin