vojacek wijnen

IGP Côtes de Gascogne 2023 Gros Manseng Sec

DOMEIN

Domaine Saint-Lannes is een familiebedrijf in de Gascogne, Zuidwest-Frankrijk, dat sinds 1955 wordt gerund door de familie Duffour. Gelegen nabij de 12e-eeuwse Romaanse kapel van Saint-Lannes in Lagraulet-du-Gers, produceert het domein sinds 1982 wijnen die de lokale terroir en druivenrassen benadrukken. De wijngaarden liggen op klei-kalksteenbodems, wat bijdraagt aan de mineraliteit en frisheid van de wijnen. Het klimaat, met warme dagen en koele nachten, bevordert de aromatische ontwikkeling van de druiven. Domaine Saint-Lannes staat bekend om zijn witte wijnen van colombard, gros manseng en ugni blanc met levendige citrus- en tropische fruitaroma's, een frisse zuurgraad en een minerale afdronk. De wijnen worden gevinifieerd in roestvrijstalen tanks en rijpen op fijne lies om complexiteit te ontwikkelen. Het domein volgt duurzame landbouwpraktijken en is gecertificeerd met het Franse HVE-niveau 3 (Haute Valeur Environnementale). Naast witte wijnen produceert Domaine Saint-Lannes ook rosé, rode wijnen, Floc de Gascogne en Armagnac.



KLEUR, GEUR EN SMAAK

Expressieve wijn uit Gascogne, gemaakt van 100% gros manseng. Lichtgele kleur. Levendige, aromatische neus. Zeer precies met veel energie. Licht exotisch. Volop citrus –limoen, grapefruit. Frisse en rijpe aanzet in de mond. Levendig en verrassend rond. Intense en aromatische lengte. Sap. Perzik, maar alles blijft fris-krokant. Het terroir van klei- en kalkrijke bodems draagt bij aan de structuur en mineraliteit van de wijn.

DRUIVENRAS

Gros Manseng

GASTRONOMIE

Aperitief, huis- en schenkwijn. Gegrilde dorade. Ceviche van witvis met limoen en koriander. Garnalen of coquilles met limoendressing. Sushi. Koude kipsalade met druiven en noten. Geroosterde groenten met couscous en munt. Thaise groentecurry met kokosmelk.

BEWAARTERMIJN 2024 - 2025

LAND Frankrijk

STREEK Sud Ouest

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Saint-Lannes

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL Licht & Fris