



Domaine Saint-Lannes - Signature



Domaine	Domaine Saint-Lannes
Pays et région d'origine	France - Sud-Ouest
Dénomination	AOP Côtes de Gascogne



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Signature
Millésime	2024
Cépages	Colombard, Gros-Manseng et Ugni-Blanc
Elevage	Cuve inox
Prix	7,30 €
	6,90 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le Domaine Saint-Lannes, fondé en 1955 par la famille Duffour, puise son inspiration de la chapelle romane du XIIème siècle éponyme, nichée dans les collines pittoresques du pays de Ténarèze. Ce vignoble exceptionnel produit des vins riches et concentrés, imprégnés d'un terroir unique. Depuis 1982, la famille Duffour perpétue son héritage en valorisant les cépages locaux et en respectant l'environnement. Certifié HVE et engagé en Responsabilité Sociale de Entreprises, le domaine allie tradition et modernité pour offrir des vins élégants, célébrés par les épicuriens du monde entier. Très belle découverte pour un tout petit prix!

Caractéristiques du vin

Fraîcheur et vivacité, voilà ce qu'il nous inspire. Fidèle à sa réputation, le nez explose sur une intensité remarquable d'arômes de fruits exotiques tandis que la bouche bénéficie d'une attaque vive et fraîche, pour conclure sur une longueur aromatique des plus intense.

Consommation et garde

Vin à boire dans les deux ans après une ouverture de 20 minutes.

Température de consommation idéale: 8 à 10 °C

Accord Mets vin:

Vin à boire à l'apéro. Il sera aussi parfait avec des fruits de de mer, un poisson ou une rilette de saumon.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos des risques de la vigne au printemps

Le printemps est une saison décisive mais aussi à haut risque pour la vigne. C'est durant cette période que la plante sort de sa dormance hivernale, avec le **débourrement**, c'est-à-dire l'apparition des jeunes bourgeons, une phase cruciale mais particulièrement **vulnérable aux aléas climatiques**.

Parmi les menaces majeures figure le **gel de printemps**, redouté par tous les vignerons. Lorsqu'il survient après le débourrement, il peut **détruire les jeunes pousses**, réduisant drastiquement le rendement, voire anéantissant une récolte entière. Le **réchauffement climatique** aggrave ce phénomène : les hivers plus doux provoquent un débourrement plus précoce, exposant la vigne à des **retours de froid** encore fréquents en mars ou avril. En avril 2021, un épisode de gel historique a frappé **près de 80 % du vignoble français**, causant des pertes massives, notamment en **Bourgogne, Val de Loire, Bordeaux** ou dans le **sud de la Vallée du Rhône**.

Autre menace : le **mildiou**, un champignon redoutable favorisé par des conditions printanières chaudes et humides. Il attaque feuilles et grappes, et nécessite une **protection phytosanitaire** rigoureuse. Le printemps 2023 a été marqué par une **pression exceptionnelle du mildiou**, notamment dans le Bordelais, entraînant **des baisses de rendement allant jusqu'à 50 %** dans certaines exploitations.

La **grêle** complète ce trio de risques. Des orages violents et localisés peuvent, en quelques minutes, ravager des parcelles entières. Face à ces aléas, les vignerons s'adaptent : **bougies antigel, tours à vent, filets anti-grêle**, ou encore **transition vers des pratiques agroécologiques** pour renforcer la **résilience naturelle des vignes**. Malgré tous ces efforts, le printemps reste, chaque année, une période de **grande tension et d'incertitude dans le vignoble français**.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be