



SAINT-LANNES

VIGNERONS EN GASCOGNE DEPUIS 1955

— *Un terroir, des Hommes, un Vin...* —

Le lieu-dit Saint-Lannes s'inspire de la chapelle voisine du même nom. Monument de l'époque romane (XII^{ème}), elle s'inscrit parfaitement dans le patrimoine du pays de Ténarèze, paysages ondulés de collines aux magnifiques terroirs argilo-calcaires. Notre vignoble s'y étend à perte de vue.

Entouré de carrières dont le calcaire affleure par endroit, le Domaine Saint-Lannes produit des vins riches, concentrés, très marqués par un effet "terroir" d'une typicité hors du commun. Ce site exceptionnel confère la plus belle expression à nos vins.

Le Domaine a été créé en 1955 par la famille Duffour. Nicolas succède à Edilbert, son grand-père & Michel son père, une réelle identité familiale.



« respect du terroir et mise en avant des cépages locaux »



Depuis 1982, la famille Duffour a continuellement fait évoluer sa production ayant toujours pour objectifs le respect du terroir, la mise en avant des cépages locaux et le plaisir dans la dégustation de ses vins fins et élégants. Oui, le domaine Saint-Lannes, c'est l'élégance de la Gascogne.

Maîtrisant les technologies modernes plus respectueuses de l'environnement, le Domaine Saint-Lannes s'inscrit aujourd'hui dans une démarche de durabilité en investissant dans des technologies limitant les impacts sur la nature.



Certifiés HVE de niveau 3, et engagé dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), les vins du domaine se veulent résolument universels en parcourant le monde à la rencontre des épicuriens de toutes origines.

Un terroir, des Hommes, un Vin...

The Domaine Saint-Lannes vineyard, which takes its name from the neighboring Romanesque chapel of the 12th century, is located on the magnificent terroirs of the Ténarèze, on the paths of Saint-Jacques de Compostela.

Operating the Domaine Saint-Lannes since 1955, and producing wines since 1982, the Duffour family has constantly evolved its production with the main objectives of respect for the soil, highlighting local grape varieties, and the pleasure taken in the tasting of his wines.

Surrounded by quarries whose limestone outcrops in some places, the clay-limestone soils allow Domaine Saint-Lannes produces rich, concentrated wines, very marked by an undeniable "terroir" effect and an unusual typicity.



Un terroir, des Hommes, un Vin...



The ocean climate and the proximity of the Pyrenees, with the particularity of having hot summers accompanied by cool nights, bring all their influence to the aromatic quality of our grapes.

Today, with a surface area of 95 ha, Domaine Saint-Lannes wines travel the world to meet epicureans of all origins.

Mastering modern technologies more respectful of the environment, Domaine Saint-Lannes is now part of a sustainable approach by investing in technologies that limit impacts on nature.

Un Terrain, des Hommes, un Vin...

Signature, ou l'âme du Domaine Saint-Lannes.

Depuis 1982, année du premier millésime produit par le Domaine, ce vin renferme la quintessence des cépages que la Gascogne a donnés, en ces premiers temps de l'appellation, à ces vignerons aventuriers, farouchement accrochés à leur volonté de faire de la Gascogne une terre de vins !

Colombard, Gros-Manseng et Ugni-Blanc donnent ici un vin riche, intense, authentique et à la fois contemporain.

Signature, the soul of Domaine Saint-Lannes.

Since 1982, and the first vintage produced by Michel Duffour, this wine contains the quintessence of the grape varieties that Gascony gave, in these early days of the appellation, to these adventurous winemakers, fiercely attached to their will to make Gascony a wine land !

Colombard, Gros-Manseng and Ugni-Blanc give here a rich, intense, authentic and contemporary wine.



— Un Terrair, des Hammes, un Vin... —

Les Coquelicots s'inscrivent dans l'esprit de convivialité de la Gascogne. Des rosés frais et fruités, tous en délicatesse pour des moments de partage et de bien-être entre amis. Ici, Merlot et autres Cabernet-Franc profitent du soleil Gascon pour offrir une maturité optimale à ce vin à déguster entre amis.

Les Coquelicots are part of the spirit of conviviality of Gascony. Fresh and fried rosés, all in delicacy for moments of sharing and well-being between friends. Here, Merlot and other Cabernet-Franc take advantage of the Gascon sun to offer optimal ripeness to this wine to be enjoyed with friends.



Un Terrain, des Hammes, un Vin...

Les Peyrades, issu du patois Gascon désignant le terroir calcaire qui rend la vie si difficile à nos vignes, mais qui transmet également toute la richesse de ses sols.

Cabernet-Sauvignon, Merlot et le local Tannat se déclinent ici en finesse et en simplicité. Oui, finesse et simplicité, car c'est ainsi que nous avons voulu leur rendre hommage. Le terroir est là aussi pour exprimer ce qu'un vin peut avoir de fraternel.

Les Peyrades, from the Gascon language designating the limestone terroir that makes life so difficult for our vines, but which also transmits the richness of its soils.

Cabernet Sauvignon, Merlot and local Tannat are available here in finesse and simplicity. Yes, finesse and simplicity, because that's how we wanted to pay tribute to them. The terroir is there also to express what a wine can have of fraternal.



— *Un Terroir, des Hammes, un Vin...* —

Prélude d'Hiver. Vins de plaisirs disions-nous ? Sucré, sans excès, il se veut au goût des jeunes générations, celles qui « n'aiment pas le vin », celles qui aujourd'hui se font leur propre éducation, balaient les codes obsolètes d'un monde trop formaté et abordent le vin sans rituel, si ce n'est celui des apéritifs entre amis. Santé !

Prélude d'Hiver. Wines of pleasure, did we say ? Sweet, not excessively, it is intended for the taste of the younger generations, those who "do not like wine", those who today make their own education, sweep the obsolete codes of a world too formatted, and address the wine without ritual, except that of aperitifs with friends. Cheers !



Un Terrain, des Hommes, un Vin...

Sauvignon Gros-Manseng. Une once de fraîcheur, une pincée de fruit et une dose de douceur. Beau programme pour ce vin « médium », parfaitement équilibré entre sec et sucré.

Aventurier ? Il l'est avec certitude ! Un appel aux accords gourmets les plus inattendus, une certaine forme d'exotisme ! Faites vos propres expériences, ouvrez vos papilles, il vous accompagne !

Sauvignon Gros-Manseng. An ounce of freshness, a pinch of fruit, and a dose of sweetness. Beautiful program for this wine "medium", perfectly balanced between dry and sweet.

Adventurer ? It is with certainty ! A call to the most unexpected gourmet agreements, some form of exoticism ! Make your own experiences, open your taste buds !



— Un Terrain, des Hommes, un Vin... —

Sauvignon - Chardonnay. Et si la vinification était aussi un espace de liberté pour explorer mille et une choses ? Explorer des mariages improbables. Des mariages de passion plus que de raison. Nous sommes de ceux-là, de ceux qui se disent : pourquoi pas ?

Pourquoi donc pas marier deux frères, pas si ennemis que cela. L'un complète l'autre, l'un fait grandir l'autre, pour ne faire qu'un. La maturité leur permettra d'exprimer au mieux ce mariage, finalement, mariage de raison.

Sauvignon - Chardonnay. And if winemaking was also a space of freedom to explore a thousand and one things ? Explore unlikely marriages. Marriages of passion more than reason. We are among those who say to themselves : why not ?

Why not marry two brothers, not so enemies as that ? One completes the other, one makes the other grow, to be one. Maturity will allow them to best express this marriage, finally, marriage of reason.



— *Un Terrain, des Hommes, un Vin...* —

Gros-Manseng. Non loin des Pyrénées, le Gros-Manseng a fait depuis longtemps de la Gascogne sa patrie. Parfaitement implanté en ces terroirs tantôt argilo-calcaires, tantôt de boulbènes caillouteuses, il sait attendre son tour, patiemment. La patience serait-elle donc sa plus grande vertu ? Certainement pas la seule ! Mais quelques années de maturation nous ferons dire que oui. Il sera alors extraordinaire, une renaissance, une identité propre, celle des grands vins.

Gros Manseng. Not far from the Pyrenees, Gros-Manseng has long been home to Gascony. Perfectly implanted in these soils sometimes clay-limestone, sometimes stony boulders, he knows how to wait and turn, patiently. Would patience be its greatest virtue ? Certainly not the only one ! But a few years of maturation we will say yes. It will be extraordinary, a renaissance, an identity of its own, that of great wines.



— Un terroir, des Hommes, un Vin... —

Floc
de Gascogne

Le Floc de Gascogne, « bouquet de fleurs de la Gascogne » en patois, est une fantaisie gourmande de la région, inspirée de son terroir et sa gastronomie. Vin de liqueur composé de jus de raisin appelés « moût » et d'Armagnac jeune, c'est un apéritif frais & fleuri et fruité, une idée originale pour découvrir les saveurs de la Gascogne. Décliné en blanc, les notes fleuries et fruitées complètent la rondeur, l'onctuosité et le fruit pour le bonheur de vos papilles.

Le Floc de Gascogne, « Flower of Gascony » dialect meaning is making from Colombard grape juice (white) or Cabernet-Sauvignon grape juice (red). It has been mutated with Armagnac which has naturally stopped the grape juice's fermentation. White version shows shinny pale gold colour and gives an intense & complex floral notes. The mouth is plenty of round, smooth & fruity notes.



— Un Terroir, des Hommes, un Vin... —

Le Floc de Gascogne, « bouquet de fleurs de la Gascogne » en patois, est une fantaisie gourmande de la région, inspirée de son terroir et sa gastronomie. Vin de liqueur composé de jus de raisin appelés « moût » et d'Armagnac jeune, c'est un apéritif frais & gourmand, une idée originale pour découvrir les saveurs de la Gascogne. Le rouge nous fait penser aux belles cerises de juin, de couleur soutenue et constante. Les arômes ne faillissent pas, cerises, pruneaux mûrs...

Le Floc de Gascogne, « Flower of Gascony » dialect meaning is making from Colombard grape juice (white) or Cabernet-Sauvignon grape juice (red). It has been mutated with Armagnac which has naturally stopped the grape juice's fermentation. Red version gives intense red colour. Flavours & aromas are incredibly intense with plum and sherry notes.



— Un terroir, des Hommes, un Vin... —



ARMAGNAC

by SAINT-LANNES
COLLECTION



La Gascogne, Pays du bon vivre, Pays de tradition, berceau de l'eau-de-vie la plus mythique, la plus ancienne, la plus en lien avec les hommes et le terroir qui lui donnent vie.

Le Domaine Saint-Lannes est heureux de vous présenter ses eaux-de-vies d'Armagnac **Saint-Lannes Collection**. Une sélection des plus belles eaux-de-vies élaborées avec passion, mûries avec patience et bienveillance au sein de chais où plane un calme presque religieux, certains diront qu'ils peuvent entendre les anges chuchoter à leur oreille de passionné.

Composée d'une Blanche d'Armagnac, de Comptes d'Âge de 5 ans, 10 ans, 15 ans, et d'une sélection de magnifiques Millésimes des années 50 à nos jours, la gamme Saint-Lannes Collection se veut être le reflet du meilleur de notre appellation ancestrale.



Gascony, country of good life, country of tradition, cradle of the most mythical, the oldest brandy, the most connected with the men and the soil that give it life.

Domaine Saint-Lannes is pleased to present you its eaux-de-vie from Armagnac **Saint-Lannes Collection**. A selection of the most beautiful eaux-de-vie elaborated with passion, matured with patience and benevolence in cellars where a peace almost religious, some will say that they can hear the angels whispering in their ear of passionate.

Composed of a Blanche d'Armagnac, aged blends of 5 years old, 10 years old, 15 years old, and a selection of magnificent vintages from the 50's to the present day, the range Saint-Lannes Collection wants to be the reflection from the best of our ancestral appellation.

BLANCHE D'ARMAGNAC

FOUGUE ET FINESSE

La Blanche d'Armagnac. Eau-de-vie jeune, maturée en contenant inerte pour garder sa couleur blanche translucide.

Concentré d'arômes et de saveurs directement issus de la richesse des vins sélectionnés pour sa distillation, cette eau-de-vie vous enivrera d'effluves de fleurs blanches, d'acacias, de prune, d'amande.

L'aération la libérera de son agressivité pour s'épanouir sur des arômes presque confits.

A déguster à température ambiante, mais aussi givrée après quelques heures au congélateur.

The Blanche d'Armagnac. Young brandy, matured in inert container to keep its translucent white color.

Concentrated aromas and flavors directly from the wealth of wines selected for its distillation, this eau-de-vie will inebriate you with fragrances of white flowers, acacia, plum, almond.

Aeration will release it of its aggressiveness to bloom on almost candied aromas.

To taste at room temperature, but also frosted after a few hours in the freezer.



Degré : 40 % Vol.

Cépage : Ugni-Blanc

Contenant : 700 ml



LES COMPTES D'ÂGE

LA VOIE DE LA SAGESSE

Nos armagnacs expriment ici leur maturité au travers d'eaux-de-vies vieilles durant plusieurs années en « pièces » de chêne français.

5 Ans d'Age. Robe claire, ambrée, les arômes de fruits s'épanouissent en bouche au travers de textures comptées, relevées par une finale épicée au boisé délicat.

10 Ans d'Age. Robe soutenue, arômes de pruneaux, laissant place à une bouche soyeuse aux arômes de figue, renforcée par un boisé apportant de l'amplitude.

15 Ans d'Age, robe intense, offre au curieux toute la richesse d'un élevage long à l'abri des chais centenaires. Nez intense de fruits secs, rancio, poursuivant sur une bouche riche, onctueuse, ronde, où le bois se fond dans un tourbillon de saveurs.

Our armagnacs express their maturity through eaux-de-vies aged for several years in "pieces" of French oak.

5 Years of Age. Clear, amber color, the fruit aromas blossom in the mouth through steep textures, enhanced by a spicy finish with delicate wood.

10 Years of Age. Sustained color, prune aromas, giving way to a silky mouth with fig aromas, enhanced by a woody bring of amplitude.

15 Years Aged, intense dress, offers to the curious all the richness of a long breeding protected from centenary cellars. Intense nose of dried fruit, rancio, pursuing on a rich, unctuous, round mouth, where the wood blends in a whirlwind of flavors.

Degré : 40 % Vol.

Cépage : Ugni-Blanc

Contenant : 700 ml



LES MILLESIMES

NOTRE HERITAGE

Témoign du temps qui passe, reflet du meilleur de notre appellation et du savoir-faire de nos aïeux, notre gamme d'armagnacs millésimés accueille en son sein une série de millésimes des années 50 à nos jours.

Chacun de ces flacons est différent et tous vous offriront l'intensité d'eaux-de-vies mûrues plusieurs dizaines d'années en fûts de chêne du Sud-Ouest de la France.

Robes intenses, nez puissants, bouches grasses et finales interminables. Les arômes fruités laissent la place, avec le temps, à la finesse du bois, l'exubérance des notes confites, la complexité des arômes épicés.

A découvrir les uns après les autres, tel qu'on dévorait les livres, pages après pages, d'une bibliothèque éternelle.

Witness of the passing of time, a reflection of the best of our appellation and the know-how of our ancestors, our range of Armagnacs vintages welcome a series of vintages from the 50s to the present day.

Each of these bottles is different, and all will offer the intensity of eaux-de-vies matured several decades in oak barrels of the Southwest of France. Intense colour, powerful nose, greasy mouths and endless. The fruity aromas give way, with time, to the finesse of the wood, the exuberance of the candied notes, the complexity of the spicy aromas.

To discover one after the other, as one would devour the books, pages after pages, of an eternal library.



Degré : 40 % Vol.

Cépage : Ugni-Blanc

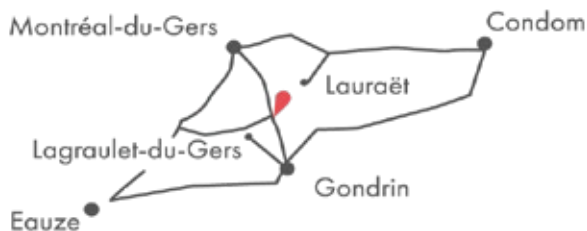
Contenant : 700 ml





SAINT-LANNES

NICOLAS DUFFOUR
DOMAINE SAINT-LANNES - BP 6
32330 LAGRAULET-DU-GER



WWW.SAINT-LANNES.FR