



14,00 € Prix à l'unité

+ -

**Nous vous donnons la possibilité de sélectionner plusieurs vins de la gamme.
Merci de faire des cartons de 6 bouteilles.**

Nez fin d'agrumes confits.

Une bouche riche et franche dotée d'une jolie texture; Du caractère et de la longueur.

Appellation : Jurançon

Cépages : 100 % Petit Manseng

Terroir : argilo-siliceux sur grep (concrétion argilo caillouteuse) exposé plein sud, face à la chaîne des Pyrénées.

Méthode culturale : Les vignes sont particulièrement soignées avec un palissage (hauteur de feuillage) important par kilo de raisin pour obtenir des fruits bien nourris, dorés par le soleil.

Récolte à surmaturité, au mois de novembre. Le passerillage (raisin concentré par le vent chaud et sec venant d'Espagne) nous donne des raisins confits riches pour l'élaboration des vins moelleux.

Méthode de vinification : Vinification en fûts de chêne français et élevé avec ses lies, sans intervention, pendant 12 mois afin qu'il s'affine librement.

Conservation : A consommer de préférence dans les 20 ans

Service : Entre 8 et 10°C

Mot du vigneron : Issu du cépage Petit Manseng unique, ce vin ample et riche possède des arômes de fruits confits, (abricots, coings), de cire mêlée de notes torréfiées. Une bouche persistante toujours sur des fruits confits avec une finale fraîche accordera avec finesse le foie gras et fromage de brebis.

12% – contient des sulfites

Contenance

75.0 cl

Poids

1.4 Kg