

LA CANOPÉE 2014

Jurançon sec



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Issue d'une vendange ultra mûre de Petit Manseng, ce Jurançon sec d'équilibriste affiche encore sur 2012 une grande concentration. Le nez donne le ton sur des notes complexes de miel, de gelée de coings, de pain d'épices et de fruits secs, enrobées de senteurs finement torréfiées.

La bouche, d'abord volumineuse, développe ensuite une puissance remarquable où s'entremêlent des saveurs de fruits mûrs, d'ananas et d'agrumes soutenues par un boisé bien intégré.

DEGRÉ

15 °

CÉPAGE

Petit Manseng

TERROIR

Argilo siliceux exposé au sud-est.

RENDEMENT

28 hl à l'hectare

GARDE

6 ans et plus

CULTURE DE LA VIGNE

La conduite de la vigne est d'une extrême rigueur. Tout y est réalisé à la main. La préservation de la nature et le respect du terroir sont nos priorités.

VENDANGES

Manuelles récoltées en cagettes de petits volumes fin novembre.

VINIFICATION - ELEVAGE

Pressurage direct.

Fermentation en barriques d'un vin et élevé sur lies totales suivi d'un batonnage pendant 10 mois.

ACCORDS METS ET VINS

Cuisine salée aux pommes, aux raisins, aux coings, aux figues, feuilletées d'asperges, lotte dans une sauce aux girolles, filet mignon avec des fruits d'automne, autant de mets dont le mariage avec la Canopée sera harmonieux. Accord très agréable avec le foie gras et les ris de veau accompagnés de morilles.