

NOBLESSE DU TEMPS 2012

Jurançon



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Expressif et droit, le nez dégage toute une palette aromatique de fruits confits, de miel et d'amande, portée par une belle fraîcheur marquée par les agrumes et les épices.

Une matière gourmande et suave envahit la bouche sur des notes d'abricots confits, de fruits à l'eau de vie, de pommes cuites et de truffes blanches, accompagnées délicatement par des notes grillées et torréfiées.

La structure et une belle vigueur prennent ensuite le relais pour porter le vin sur des saveurs très agréables de pâtes de fruits et d'écorce d'orange.

DEGRÉ

14 °

CÉPAGE

Petit Manseng. Vignes 25 ans

TERROIR

Argilo siliceux exposé au sud-est.

RENDEMENT

20 hl à l'hectare

GARDE

20 ans...

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

Petit Manseng passerillé vendangé manuellement et récolté en cagettes de petits volumes au début du mois de décembre.

VINIFICATION - ELEVAGE

Pressurage direct.

Fermentation en barriques neuves et élevé durant 18 mois.

ACCORDS METS ET VINS

Grand vin, il se marie avec les mets délicats : foie gras frais poêlé, truffe à la croque sel ou pourquoi ne pas le déguster à l'apéritif, tout simplement pour le plaisir du vin lui-même.