

QUINTESSANCE DU P. MANSENG 2011

Jurançon



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Une robe éclatante, couleur d'ambre, des arômes d'une expression exacerbée, avec beaucoup de jeunesse, de l'abricot mûr, du pralin, de la nêfle confite et des agrumes rôtis. La bouche est d'un bel équilibre, nerveuse et racée, vive et tendre à la fois, avec une matière somptueuse. Mais le plus étonnant dans ce vin, c'est l'impression qu'il laisse en bouche : des notes grillées, presque chocolatées, qui n'en finissent pas. Un vin hors du temps.

DEGRÉ

14 °

CÉPAGE

Petit Manseng. Vignes 30 ans

TERROIR

Argilo siliceux avec 39 % d'argile. Combes exposées plein sud.

RENDEMENT

9 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

Récolte manuelle de raisins passerillés en petites cagettes la veille de Noël.

VINIFICATION - ELEVAGE

Pressurage direct durant 18 heures.
Fermentation en barriques neuves. Elevé durant 24 mois.

ACCORDS METS ET VINS

A déguster pour lui-même pour essayer de percer le mystère du temps.