

SEVE D'AUTOMNE 2013

Jurançon sec



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Complexe et subtil, le nez flatte par des senteurs de poire et de banane mêlées aux notes fraîches marquées par les agrumes et les épices.

D'attaque puissante, la bouche offre de la structure et du gras sur un fruit très concentré et frais. Le boisé est bien intégré et accompagne une agréable sensation de fraîcheur en finale.

DEGRÉ

14,5°

CÉPAGE

70 % Gros Manseng
30 % Petit Manseng

TERROIR

Argilo siliceux exposé au sud-est.

RENDEMENT

45 hl à l'hectare

GARDE

3 à 6 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

Manuelles récoltées en cagettes de petits volumes fin octobre.

VINIFICATION - ELEVAGE

Eraflage suivi de macération pelliculaire pendant 12 heures. Pressurage pneumatique avec sélection des jus.

Fermentation en barriques de 3 & 4 vins et élevé sur lies totales pendant 11 mois avec batonnage.

ACCORDS METS ET VINS

Très large spectre d'accords pour ce vin que révélera à merveille une charcuterie fumée, mettra en valeur un saumon au court bouillon ou un autre poisson finement cuisiné ou même grillé, saura épouser une viande blanche ou encore un fromage de brebis sec de nos vallées. D'où les propositions d'accords suivants : langoustines au basilic thaï, gambas flambées à l'anis, blanquette de veau à l'ancienne, gibier tendre comme le pigeon ou la pintade.