

SYMPHONIE DE NOVEMBRE 2014

Jurançon



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Puissant et complexe, le nez évoque les fruits secs et confits enrobés de senteurs finement grillées et toastées.

En bouche, une matière ample et généreuse se développe avec beaucoup de tonus sur des notes d'agrumes, des fruits jaunes et d'épices.

DEGRÉ

14 °

CÉPAGE

Petit Manseng. Vignes 25 ans

TERROIR

Argilo siliceux exposé au sud-est.

RENDEMENT

28 hl à l'hectare

GARDE

15 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 à la mi-novembre (1^{er} tri).

VINIFICATION

Pressurage direct. Fermentation en barriques de 1 et 2 vins.

ELEVAGE

Durant 10 mois dans les fûts de vinification, puis 6 mois en cuves. La mise en bouteille s'effectue après 2 hivers.

ACCORDS METS ET VINS

Une multitude de mariages harmonieux peuvent se concevoir avec la Symphonie de novembre : apéritif, foie gras mi-cuit, foie gras frais avec des pommes et des raisins, fromage de brebis, dessert au nougat, tarte tatin.