

# Château Jolys Jurançon doux

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Blancs
<b>Cépage</b>	100 % Petit Manseng
<b>Appellation</b>	Jurançon (AOC)
<b>Producteur</b>	Domaine Latrille – Château Jolys
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Sud-Ouest
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	12,5 %
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## Terroir

Les sols silico-argileux de Château Jolys portent ses vignes plantées sur des pentes, en exposition sud / sud-ouest, formant des amphithéâtres regardant les Pyrénées. Les vendanges manuelles par tri sélectif débutent fin-octobre, avec un faible rendement (22h l/ha). Ces raisins passérillés présentent une concentration en arômes et en sucre qui font toute leur richesse. Après un éraflage total et une macération pelliculaire pré-fermentaire, le pressurage se fait en douceur dans des pressoirs pneumatiques. Débourage à basse température suivi d'une fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée. La vinification se déroule à température contrôlée (20 °C) afin de préserver tous les arômes. Élevage en cuve inox pendant neuf mois. Sucres réducteurs 40 g / L.

## Vinification et vieillissement

100 % jus de goutte, la fermentation alcoolique se déroule en cuve thermorégulées. Élevage de 3 mois en barriques de chêne français.

## Caractéristiques

Vin d'apéritif or brillant avec un nez fin qui séduit par sa fraîcheur et son intensité, portées par des notes de miel, d'acacia et d'agrumes. En bouche, après une attaque ronde et fraîche se trouve un équilibre sucre-alcool-acidité, qui fait de ce vin, un Jurançon élégant et flatteur, facile à boire.

## Accords mets et vins

Vin d'apéritif, ce Jurançon est idéal avec du foie gras, des currys, des viandes blanches et des desserts aux fruits d'été.

## Médailles / Revue de presse

Guide Bettane + Desseauve 2019 : 14,5/20

## Autres informations

Taux de sucre : 82 g/L

## Code produit

Québec : 00913970

