

Château Jolys Jurançon sec

Catégorie de produit	Vins Blancs
Cépage	40 % Gros Manseng, 60 % Petit Manseng
Appellation	Jurançon (AOC)
Producteur	Domaine Latrille – Château Jolys
Pays	France
Région	Sud-Ouest
Format	750 ml
Degré d'alcool	13 %
Température de service	10-12 °C

Terroir

Le Château Jolys, avec ses 32 hectares, est la plus grande propriété du Jurançon. Son vignoble s'étend sur les superbes coteaux de la Chapelle de Rousse, au cœur du vignoble de l'AOC Jurançon. Les sols silico-argileux portent ces vignes plantées sur des pentes, en exposition sud / sud-ouest, formant des amphithéâtres regardant les Pyrénées. Les vendanges manuelles débutent mi-October.

Vinification et vieillissement

Après un éraflage et une macération pré-fermentaire, le pressurage se fait en douceur. S'en suivent un débouillage à basse température afin de préserver tous les arômes et la fraîcheur des Manseng, et une fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Afin de préserver toute la richesse des arômes variétaux, aucune fermentation malolactique n'est pratiquée. Élevage en cuve inox et mise en bouteille dans le courant de l'été qui suit les vendanges.

Caractéristiques

Une robe jaune aux reflets verts, et un nez intense aux arômes floraux et fruités : chèvrefeuille, jasmin, pamplemousse, agrumes. La bouche présente une attaque riche et fraîche, une vivacité qui vient soutenir un milieu de bouche fruité très expressif puis une finale charnue.

Accords mets et vins

Un Jurançon sec à déguster sur du poisson ou de la charcuterie.

Médailles / Revue de presse

Decanter WWA (UK) 2014 : Argent / Silver

Autres informations

Taux de sucre : 2.6 g/L

Code produit

Québec : 11154718

