

## JURANCON L'EMINENCE

### Information générale

Millésime : 2010  
Classification : Jurançon

### Vinification et Commentaire:

Biologique : Oui  
Certifié par : Bureau Veritas

Ce vin est l'oeuvre vraie du temps : sa délivrance. Il en appelle à la durée qui lui en a donné son sens : celui de rasisins de Petit Manseng lentement passerillés jusqu'à la mi-décembre. Et cette durée, célèbre la rareté : celle des grains dérobés à la convoitise de l'oiseau des vignes afin d'en cueillir les hauts goûts et d'en dévoiler les formes sculpturales. Ce vin marque donc une transfiguration progressive du terroir par le temps au profit de l'esprit du Jurançon. Ce chemin n'est pas un rebroussement mais un progrès dirigé contre le goût de l'à-peu-près : une reconquête. Aussi, l'étiquette de ce vin emprunte-t-elle deux symboles à l'Eglise Saint Girons de Monein du XV<sup>e</sup> siècle : l'oiseau gourmand et la roue du temps, cercle des mouvements éternels comme ceux de la vigne.



### Détails techniques :

Cépage(s) : Petit Manseng 100%  
Gradation alicolométrique: 13.5% vol.  
Position géographique : Sud Ouest de la France  
à 20 Km de Pau  
Terroir : argilo-limoneux  
Vendange/Récolte : Décembre 2010  
Fermentation : fûts de chêne  
Durée de fermentation : 30 jours  
Durée d'élevage : 18 mois en fûts de chêne

### La fiche de dégustation :

Couleur : doré intense  
Bouquet : oranges confites, abricots, fruits secs  
Goût : puissant et frais

