

JURANCON LES CASTERASSES

Information générale :

Millésime : 2010
Classification : Jurançon

Vinification et Commentaire:

Biologique : Oui
Certifié par : Bureau Veritas

L'architecture du Jurançon allie toujours nettement deux âmes : le rond et la pointe. La pointe : signe de rectitude de sa perfection acide qui tranche dans l'épaisseur du vin. Le rond : signe de sa générosité charnelle qui entoure le vin de toutes les séductions. Cet assemblage (75% Petit Manseng, 25% Gros Manseng), vinifié et élevé 18 mois en barriques, archétype du Jurançon, témoigne de ces deux images en équilibre.

Détails techniques :

Cépage(s) : 75% Petit Manseng, 25% Gros Manseng
Gradation alicolimétrique: 13% vol.
Position géographique : Sud Ouest de la France à 20 Km de Pau
Terroir : argilo-limoneux
Vendange/Récolte : Octobre 2010
Fermentation : fûts de chêne
Durée de fermentation : 20 jours
Durée d'élevage : 18 mois en fûts de chêne

La fiche de dégustation :

Couleur : or pâle
Bouquet : tilleuil, mandarine, pêche
Goût : structuré et équilibré entre sucre et acidité

