

JURANCON LA QUINTESSENCE

Information générale :

Millésime : 2010
Classification : JURANCON

Vinification et Commentaire:

Biologique : Oui
Certifié par : Bureau Veritas

Par souci de parvenir à la vérité la plus pénétrante du terroir, ce vin célèbre l'accomplissement du passerillage du Petit Manseng. La vigne est bien jointure entre terre et ciel lorsqu'elle est vendangée durant la deuxième quinzaine de novembre pour délivrer un vin de plus grande allure.

Détails techniques :

Cépage(s) : 100% Petit Manseng
Gradation alicolométrique: 13.5% vol.
Position géographique : Sud Ouest de la France à 20 Km de Pau
Terroir : argilo-limoneux
Vendange/Récolte : Novembre 2010
Fermentation : fûts de chêne
Durée de fermentation : 25 jours
Durée d'élevage : 18 mois en fûts de chêne

La fiche de dégustation :

Couleur : vieil or
Bouquet : fruits confits, fruits exotiques
Goût : équilibre sucre – acidité avec beaucoup de longueur

