

JURANCON

Information générale :

Millésime : 2011
Classification : Jurançon

Vinification et Commentaire:

Biologique : Oui
Certifié par : Bureau Veritas

Ce vin 100% Gros Manseng, vinifié et élevé en cuve inox, est un vin de plaisir spontané aux sensations immédiatement accessibles. Ce Jurançon Moelleux exalte les qualités naturelles du cépage, une nature éloquente et une facture élégante.

Détails techniques :

Cépage(s) : 100% Gros Manseng
Gradation alicolométrique: 12.5% vol.
Position géographique : Sud Ouest de la France à 20 Km de Pau
Terroir : argilo-limoneux
Vendange/Récolte : Octobre 2011
Fermentation : cuve inox à 20°C
Durée de fermentation : 15 jours

La fiche de dégustation :

Couleur : jaune paille
Bouquet : litchi, poire
Goût : équilibre sucre - acidité

