

## JURANCON SEC LES CASTERASSES

### Information générale :

Millésime : 2010  
Classification : Jurançon Sec

### Vinification et Commentaire:

Biologique : Oui  
Certifié par : Bureau Veritas

La terre invite le vigneron à coopérer à ses propres faveurs. Aussi cet assemblage (70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng), récolté à la limite de la surmaturité, vinifié et élevé en barriques pendant 18 mois, prend l'allure d'une offrande de la Terre : à la fois généreuse dans son fond et nerveuse dans sa forme. Un vin profond.

### Détails techniques :

Cépage(s) : 70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng  
Gradation alicolométrique: 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 : 15 jours  
Durée d'élevage : 18 mois en fûts de chêne

### La fiche de dégustation :

Couleur : jaune doré  
Bouquet : agrumes, pêches, amandes, épices  
Goût : riche et équilibré

