

JURANCON SEC

Information générale :

Millésime : 2011

Appellation : Jurançon Sec

Vinification et Commentaire:

Biologique : Oui

Certifié par : Bureau Veritas

Ce vin 100 % Gros Manseng, vinifié et élevé en cuve inox, d'un charme exquis célèbre une première approche du Domaine. Il se range du côté des Jurançons Secs dévoués aux gratifications élémentaires : c'est un vin lesté et joyeux insufflant beaucoup de fraîcheur et emportant la soif.

Détails techniques :

Cépage(s) : 100% Gros Manseng

Gradation alicolométrique: 12% vol.

Position géographique : Sud Ouest de la France, 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 pâle

Bouquet : agrumes, pêches

Goût : acidulé

