



Château Jolys Jurançon sec 2021

Jurançon AOC

Spécialité par lot

Fort de ses 40 hectares, le Château Jolys est la plus grande propriété du Jurançon. Son vignoble s'étend sur les superbes coteaux de la chapelle de rousse au coeur du vignoble de l'AOC Jurançon. Les vignes sont plantées sur des sols silico-argileux à fortes pentes face aux Pyrénées. Propriété originale de la famille Latrille puis achetée par le Québécois Michel Boutin en 2019. Cette cuvée exceptionnelle est issue des Petit manseng historique du Château, planté selon l'exposition sud exceptionnelle de cette parcelle.

Région: Sud-Ouest, Pyrénées/Gascogne

Cépages : Petit manseng 100 %

Vinification : Après un éraflage et une macération pré-fermentaire, le pressurage se fait en douceur. S'en suivent un débourage à basse température, et fermentation alcoolique en barriques de chêne français. Le vin séjourne plusieurs mois sur lies avec bâtonnages réguliers. Après un an d'élevage, la mise en bouteille se fait sans filtration ni collage.

Dégustation: Une robe jaune doré aux reflets dorés. Un nez intense et complexe aux arômes floraux et fruités; chèvrefeuille, mangue, pêche blanche et agrumes. La bouche présente une attaque ample, riche et fraîche, une vivacité qui vient soutenir un milieu de bouche fruité très expressif s'ajoute à la palette aromatique, sur une finale à caractère minérale.

Accords : Superbe avec le homard, le crabe et les sushis. Il fera aussi sensation avec tous les fruits de mers et les fromages affinés de chèvre ou de brebis.

Code SAQ : 15410029

Prix Particulier : 32.75\$

Prix Licencié : 28.48\$

Uvc : 6

