



Château Jolys Jurançon sec 2020

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 60 %, Gros manseng 40 %

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 cuves inox thermorégulées. Afin de préserver toute la richesse des arômes variétaux.

Dégustation: Une robe jaune aux reflets dorés, un nez intense aux arômes floraux et fruités: chèvrefeuille, jasmin, pamplemousse, agrumes. La bouche présente une attaque riche et fraîche, une vivacité qui vient soutenir un milieu de bouche fruité très expressif puis une finale charnue et toujours fraîche.

Accords : Superbe avec les huîtres, de la pieuvre grillée, des sushis. Mais aussi avec le jambon de Bayonne et les fromages de chèvre ou de brebis.



Code SAQ : 15547201
Prix Particulier : 16,10\$
Prix Licencié : 14.00\$
Uvc : 12

