



CHATEAU DE JURQUE

Appellation Jurançon Contrôlée

CHATEAU DE JURQUE Fantaisie 2013

| | |
|--------------------------|--|
| Appellation | AOC Jurançon Sec |
| Assemblage | 40 % Gros Manseng & 60 % Petit Manseng Sélection rigoureuse des grappes |
| Terroir | Château de Jurque est une propriété confidentielle de 10ha qui concentre notre savoir-faire familial et la recherche de la perfection. De par son style et sa conception, Château de Jurque symbolise l'excellence, la modernité, et le renouveau. |
| Vinification | Les vendanges manuelles débutent mi-October, avec des rendements faibles. Après un éraflage et une macération pré-fermentaire, le pressurage se fait en douceur. S'en suivent un débordage à basse température, et fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Afin de préserver toute la richesse des arômes variétaux, aucune fermentation malo-lactique n'est pratiquée. |
| Dégustation | Une robe jaune pâle aux reflets verts, et un nez intense aux arômes de fleurs blanches, acacia et chèvrefeuille, et d'agrumes. La bouche présente une attaque riche et fraîche, et quelques notes beurrées qui viennent soutenir un milieu de bouche fruité très expressif puis une finale charnue. |
| Accompagnement | A associer à un poisson grillé, un beau plateau de fruits de mer. |
| Mentions obtenues | * Decanter WWA (UK) 2014 : Bronze |

