



CHATEAU JOLYS

Appellation Jurançon Contrôlée

CHATEAU JOLYS Jurançon Sec 2013

Appellation	AOC Jurançon Sec
Assemblage	40 % Gros Manseng & 60 % Petit Manseng
Terroir	Le Château Jolys, avec ses 32 hectares, est la plus grande propriété du Jurançon. Son vignoble s'étend sur les superbes coteaux de la Chapelle de Rousse, au cœur du vignoble de l'AOC Jurançon. Les sols silico-argileux portent ces vignes plantées sur des pentes, en exposition sud / sud-ouest, formant des amphithéâtres regardant les Pyrénées.
Conditions climatiques	Avec une campagne 2013 particulièrement pluvieuse, il a fallu beaucoup de rigueur et un suivi rapproché de l'évolution de la maturité pour viser au plus juste la date de récolte. Si le millésime 2012 a été très solaire sur les secs, le millésime 2013 se démarque par sa finesse et des arômes floraux très subtils.
Vinification	Après un éraflage et une macération pré-fermentaire, le pressurage se fait en douceur. S'en suivent un débouillage 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 aux reflets verts, et 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.
Accompagnement	Un Jurançon Sec à déguster entre 10 et 12°C sur du poisson ou de la charcuterie.
Mentions obtenues	Decanter WWA (UK) 2014 : Argent / Silver

