



CHATEAU JOLYS

Appellation Jurançon Contrôlée

CHATEAU JOLYS Cuvée Épiphanie 2001

Appellation	AOC Jurançon Vendanges Tardives
Assemblage	100% Gros Manseng
Terroir	Les sols silico-argileux de Château Jolys portent ses vignes plantées sur des pentes, en exposition sud / sud-ouest, formant des amphithéâtres regardant les Pyrénées.
Conditions climatiques	L'été 2001 fut assez frais et gris, mais les dernières semaines très ensoleillées avant les vendanges permirent tout de même une bonne maturation des baies et d'effectuer ces vendanges tardives.
Vinification	<p>Les vendanges manuelles se font après quatre tris successifs. La surmaturation et la concentration des raisins se font par passerillage favorisé par le Foehn qui souffle en Octobre et en Novembre permettant la déshydratation des baies. On obtient alors des grains parfaitement sains, surmursés et orangés.</p> <p>Les raisins sont pressés très délicatement pour obtenir toute la richesse et les arômes du Gros Manseng en surmaturité extrême (19,5° de TAVP). Débourage à basse température suivi d'une fermentation alcoolique en barriques avec bâtonnage des lies durant 4 mois.</p> <p>Elevage en barriques de chêne français pendant 24 mois.</p>
Dégustation	<p>Une robe ambrée, brillante et limpide. Au nez, opulence, richesse et extraversion traduisent la complexité et la puissance de cette Vendange Tardive.</p> <p>Ce vin présente des arômes de miel, de fruits secs (datte, abricot) et de fruits confiturés (écorce d'orange, fruits exotiques). Très belle finale, persistante.</p>
Accompagnement	Un vin à boire seul, à la fin d'un repas, ou accompagné de fromages de caractère.

