



CHATEAU DE JURQUE

Appellation Jurançon Contrôlée

CHATEAU DE JURQUE Séduction 2011

Appellation	AOC Jurançon
Assemblage	100% 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.
Conditions climatiques	Le millésime 2011 a été très contrasté et des plus surprenants. La vigne a été très précoce au début du printemps mais la série de précipitations survenue dès le début de l'été a rééquilibré l'avancée remarquable de la vigne, pour ralentir sa maturité.
Vinification	100% Jus de goutte Vendanges manuelles mi-novembre, avec des rendements faibles. La surmaturation et la concentration des raisins se font par passerillage. Après un éraflage total et une macération pelliculaire préfermentaire, le jus de goutte est récupéré, sans que les raisins ne soient pressés. Débourbage à basse température suivi d'une fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. La vinification se déroule à température contrôlée (20°C) afin de préserver tous les arômes.
Dégustation	Une robe or jaune, un nez délicat et complexe où l'on retrouve la chaleur des fruits d'été et des fruits exotiques. En bouche, après une attaque à la fois vive et ample, la fraîcheur des fruits exotiques comme l'ananas et la passion s'associent à la douceur des fleurs blanches et du miel. Un vin qui se distingue par son élégance, son harmonie et son onctuosité.
Accompagnement	Vin d'apéritif, ce jurançon est idéal avec des foies gras, des saumons fumés, des fromages bleus et de brebis, des desserts au chocolat. Laissez-vous surprendre! Associez ce vin avec des plats aux influences asiatiques.
Mentions obtenues	* Decanter WWA (UK) 2014 : Or / Gold + Trophée Régional des vins Doux Français <15€ / Sweet Regional France <15€ Trophy

