



CHATEAU DE JURQUE

Appellation Jurançon Contrôlée

CHATEAU DE JURQUE Tendresse 2012

Appellation	AOC Jurançon
Assemblage	50 % Gros Manseng – 50% 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	En 2012 nous avons eu un printemps tempéré favorable à un débourrement homogène, et un été sec qui nous a permis de conduire dans de bonnes conditions la maturation de nos raisins (récolte saine à la récolte). 2012 est une année de petite production, ce d'autant plus sur Château de Jurque où le vignoble est conduit de manière à obtenir des rendements minimum.
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 et est suivi d'un débouillage à basse température. La vinification se déroule à température contrôlée dans des cuves inox afin de préserver tous les arômes et la fraîcheur des Manseng. Elevage en cuve inox et mise en bouteille dans le courant de l'été qui suit les vendanges.
Dégustation	Une robe or brillant, et un nez fin qui séduit par sa vivacité et sa fraîcheur aromatique. Les notes d'agrumes dominant et s'associent à une pointe d'exotisme. En bouche, l'équilibre sucre-alcool-acidité est exemplaire. Séduisant pour tout profil d'amateurs, ce Jurançon s'inscrit dans les codes de l'appellation avec modernité et pureté.
Accompagnement	Vin d'apéritif, ce jurançon est idéal avec des foies gras. Laissez-vous surprendre! Associez ce vin avec des rillettes d'oies, des currys, des viandes blanches et des desserts aux fruits d'été.
Mentions obtenues	* Decanter WWA (UK) 2014 : Bronze * Féminale 2014 : Argent / Silver

