



CHATEAU DE JURQUE

Appellation Jurançon Contrôlée

CHATEAU DE JURQUE Émotion 2011

Appellation	AOC Jurançon Sec
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. Avec des températures très chaudes dès les prémices du printemps, la vigne a été très précoce et s'est développé très rapidement. Cependant, la série de précipitations qui a débuté dès le début de l'été est venue rééquilibrer l'avancée remarquable de la vigne, pour ralentir sa maturité.
Vinification	100% jus de goutte. Les vendanges manuelles débutent fin-Octobre, avec des rendements faibles. La fermentation alcoolique et l'élevage se déroulent en barrique de chêne français pendant 10 mois.
Dégustation	Une robe jaune or blanc, et un nez intense aux arômes floraux et épicés. En bouche, l'attaque riche et fraîche vient contraster avec un boisé délicatement présent et une très belle rondeur. Longue et charnue, la finale témoigne d'un blanc sec de haute gastronomie.
Accompagnement	Sec de gastronomie, la cuvée Emotion mérite un beau homard, mais elle s'associera également avec des poissons à la crème, des viandes blanches rôties ou des fromages de chèvres.
Mentions obtenues	Decanter WWA (UK) 2013 : Trophée Régional des vins blancs du Sud-Ouest >15€ Guide Bettane + Desseauve 2013 : 14,5/20

