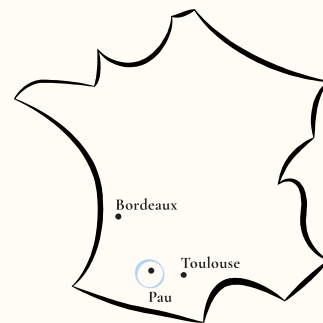




CHÂTEAU  
JOLYS

« Célébrer la vie, honorer la mémoire. »



## Les Cigognes de Jolys

### AOC JURANÇON

#### ASSEMBLAGE

50 % Gros Manseng  
50 % Petit Manseng

#### MILLÉSIME

2019

#### TERROIR

Le Château Jolys avec ses 40 hectares est l'un des plus grands châteaux du Jurançon. Son vignoble s'étend sur les superbes coteaux de la chapelle de rousse au cœur du vignoble de l'AOC Jurançon. Les vignes sont plantées sur des sols silico-argileux à fortes pentes face aux Pyrénées. Cette cuvée est issue des jeunes vignes de Petit manseng exposé Sud/Sud-est et de Gros manseng exposé Est.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tries successives, les raisins éraflés macèrent à froid avant un pressurage lent et délicat. Les moûts sont débourbés puis lancés en fermentation dans des cuves inox à température régulée. Le mutage s'effectue au bon équilibre sucre-alcool selon la dégustation.

#### DÉGUSTATION



Un nez aromatique mêlant les agrumes frais et les fruits exotiques mûres.



Une attaque ronde sur les fruits confits. Le milieu de bouche très frais vient soutenir la douceur de ce vin dont la finale tout en vivacité, évoque l'écorce de pamplemousse.



Saumon Gravlax ; poke bowl ; cuisine du monde ; fromage du pays.

#### RÉCOMPENSES

