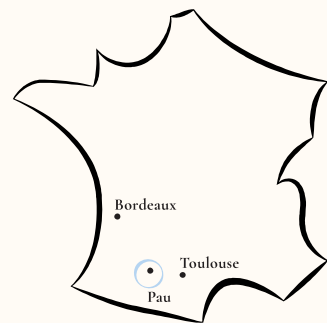




CHÂTEAU  
JOLYS

« Célébrer la vie, honorer la mémoire. »



## Les Cigognes de Jolys

### AOC JURANÇON SEC

#### ASSEMBLAGE

40 % Gros Manseng  
60 % Petit Manseng

#### MILLÉSIME

2020

#### 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 de Petit manseng exposé Sud/ Sud-est et de Gros manseng exposé Est ; offrant des mouts équilibrés et structurés.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après un éraflage et une macération pré-fermentaire, le pressurage se fait en douceur. Après débordage, la fermentation alcoolique en cuve inox se fait à température régulée. Un élevage sur lie avec bâtonnage régulier confèrent structure et stabilité.

#### DÉGUSTATION



Un nez intense sur les notes florales du Gros manseng mêlées aux notes de fruits exotiques frais du Petit manseng.



Une attaque franche et structurée. La bouche s'enrobe autour de notes aromatiques florales et de pêches. La finale intense et fraîche est soulignée par l'ananas croquant.



Fromage de chèvre ; fruits de mer ; sushi ; poisson grillé ; salade César

#### RÉCOMPENSES

