



Château Jolys Jurançon sec 2019

Jurançon AOC

Spécialité par lot

Fort de ses 32 hectares, le Château Jolys est la plus grande propriété du Jurançon. Fondée dans les années 1960 par Pierre-Yves Latrille, elle est a été dirigée par sa fille Marion à partir de 1999, puis achetée par le Québécois Michel Boutin en 2019. La cuvée est fermentée uniquement en cuve d'acier inoxydable, afin de préserver les arômes du petit manseng et du gros manseng (fruits blancs confits, ananas, miel et pin), qui s'expriment ici dans une texture grasse qui perdure dans une finale persistante.

Région: Sud-Ouest, Pyrénées/Gascogne

Cépages : Petit manseng 60 %, Gros manseng 40 %

Vinification : Après un éraflage et une macération pré-fermentaire, le pressurage se fait en douceur. S'en suivent un débourage à basse température, et fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Afin de préserver toute la richesse des arômes variétaux.

Dégustation: Une robe jaune aux reflets verts, et un nez intense aux arômes floraux et fruités: chèvrefeuille, jasmin, pamplemousse, agrumes. La bouche présente une attaque riche et fraîche, une vivacité qui vient soutenir un milieu de bouche fruité très expressif puis une finale charnue.

Accords : Superbe avec les huîtres, de la pieuvre, des sushis. Mais aussi avec le jambon de Bayonne et les fromages de chèvre ou de brebis.

Code SAQ : 11154718

Prix Particulier : 20,15\$

Prix Licencié :

Uvc : 12

