



Château Jolys Cuvée Jean 2017

Vin de dessert

Spécialité par lot

Le Château Jolys, avec ses 32 hectares, est la plus grande propriété du Jurançon. Son vignoble s'étend sur les superbes coteaux de la Chapelle de Rousse, au coeur du vignoble de l'AOC Jurançon. Les sols silico-argileux portent ces vignes plantées sur des pentes, en exposition sud / sud-ouest, formant des amphithéâtres regardant les Pyrénées.

Région: Sud-Ouest, Pyrénées/Gascogne

Cépages : 100% Petit manseng

Vinification : La cuvée Jean est élaborée à partir de raisins ayant passerillé sur des parcelles au préalablement choisies pour leur exposition d'exception. Après tries successives la vendange est lentement pressée. Les moûts riches en sucres sont alors mis en fermentation à température contrôlée jusqu'à atteindre un équilibre sucre alcool harmonieux et complexe. Un élevage sur lies de plusieurs mois confère structure et stabilité à ce moelleux de garde qui sera mis en bouteille après 18 mois d'élevage.

Dégustation: Robe or brillant. Nez fin et délicat, qui présente des notes de miel, de nèfles, d'abricot et de pêches blanches. En bouche, après une attaque ronde et fraîche, on retrouve la complexité aromatique du nez, relevée par une onctuosité et une puissance qui lui donnent toute son élégance. Dans cette bouteille, c'est toute la grandeur du Petit Manseng et d'un terroir unique qui s'exprime.

Accords : Il accompagne les currys doux, les tartares de saumon épicés. Mais aussi avec le foie gras, rilette et terrines et les fromages bleus ou de brebis. Superbe avec le chocolat.



Code SAQ : 913970

Prix Particulier : 26,85\$

Prix Licencié : 24,35\$

Uvc : 12



Montalvin Inc. 400 Laurier O., suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339

montalvin@montalvin.com - www.Montalvin.com