



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOP Jurançon Sec Cuvée Le Carré de Peès 2018 Clos de la Vierge

Présentation du vin

De l'appellation Jurançon Sec est né ce vin, fruit du cépage Gros Manseng. Le profil de ce vin est frais et ample à la fois. Il offre des notes vanillées, de pêche blanche, d'agrumes ainsi qu'une belle persistance en bouche. Véritable vin blanc de gastronomie, il trouvera sa plénitude de dégustation servi frais. Il possède une véritable aptitude au vieillissement, révélant des notes de noix fraîches, de truffe blanche et de silex.

Terroir

Issu de parcelles de la commune de Lahourcade, sur le terroir de Monein, nous sélectionnons des raisins à parfaite maturité. Les vignes, en terrasses, forment un amphithéâtre face au Pyrénées. Nos parcelles sont sous influences océanique et bénéficient de vents venant du sud.

Vendanges

Récolte manuelle en plusieurs fois par tris successif en septembre et octobre.

Assemblage

Gros Manseng.

Vinification

Pressage pneumatique doux, fermentation à température maîtrisée, suivie de 2 mois de bâtonnage sur lies. Elevages en cuves béton et inox.

Informations sur le vin

Couleur	Blanc
Volume	75 cl
Alcool	14,00 %
Type de maison	Non Récoltant - Négociant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Poissons fumés, homard, crevette, merlu, dorade, poisson en sauce, escargot, langoustines, choucroute, côte de veau à la crème, fondue savoyarde et bleu des causses.

Température conseillée
10°C.

Conseil de garde
Jusqu'à 8 ans.



Apparence

Couleur clair au reflets verts.



Nez

Le nez est dominé par des arômes de fruits exotique avec des agrumes.



Bouche

A la foie tendue et pleine dans laquelle on retrouve des notes agrumes et de fruits blancs. Belle persistance aromatique en final.