



# CLOS THOU

## Cuvée Terroir de la Cerisaie

### Cépages:

Petit Manseng issu d'une sélection parcellaire sur la propriété de la "Cerisaie".

Rendement : 15 à 20 hl/ha environ.

### Vinification:

Après foulage et pressurage lent, fermentation en fûts de chêne (20 % en fût neuf) par les levures indigènes sur 3 à 4 semaines ou plus et élevages sur lies fines avec batonnage pendant 18 mois. Vendangée par tris successifs, c'est de la sur-maturation tardive ( de fin novembre à mi-décembre) par passerillage sur pied, que cette cuvée 100% Petit Manseng retire toute sa puissance aromatique... Cette micro cuvée permet de mettre en valeur l'identité de son terroir.

### Dégustation:

Le nez libère des arômes complexes de fruits frais et cuits : mangue, passion, ananas ...

La bouche est grasse, équilibrée, liquoreuse avec une grande complexité aromatique, toujours soutenue par une fin de bouche acidulée.

Ce vin exhale toute la finesse de ce terroir exceptionnel issu de la sélection de la parcelle dénommée « La Cerisaie ».

### Accord mets / vin :

En dégustation dès l'apéritif, sur des fromages à pâtes bleues ou en accompagnant des desserts au chocolat riches en cacao...

T° de dégustation 12 à 14°C

Aptitude au vieillissement : 10, 20 ans ...



**AOP Jurançon**