



# CLOS THOU

## Cuvée Délice de Thou



### Cépages:

50% Petit Manseng - 50% Gros Manseng  
Rendement : 35 à 40 hl/ha environ

### Vinification:

Vendangé à bonne maturité fin Octobre, pressurage lent, fermentation et élevage en cuve pendant dix mois.

### Dégustation :

Robe jaune citronnée. Nez de fruits frais, lichies, agrumes, légèrement acidulé ...  
Un équilibre entre vivacité et liqueur exhale les arômes ...

### Accord mets / vin :

Principalement à l'apéritif avec des charcuteries (rillettes de canard ou andouille béarnaise par exemple), du foie gras (en conserve) vous surprendrez vos convives.  
Au cours du repas, accords habituels avec des viandes blanches, ou pourquoi pas avec des mets exotiques.  
Sa fraîcheur associée à une tendre sucrosité lui accorde 6 à 8 ans de garde environ ...

AOP Jurançon