



CLOS THOU

Cuvée Délice de Thou



Cépages:

50% Petit Manseng - 50% Gros Manseng

Rendement : 45 hl/ha environ

Vinification:

Vendangé à bonne maturité début Octobre, pressurage lent en grappes entières, fermentation et élevage sur lies en cuve pendant six mois.

Dégustation :

Robe couleur jaune paille aux reflets argentés. Nez fruité de fleurs blanches d'agrumes et bien d'autres à la fois ...

Une bouche croquante aux arômes subtils et une finale acidulée de fruits frais.

Accord mets / vin :

Dès l'apéritif pour accompagner le saumon fumé, ou une chiffonnade de jambon de Bayonne ... Au cour du repas, accords habituels avec des crustacées, fruits de mer, poissons.

A déguster dans les 5 premières années pour profiter du fruit de sa jeunesse.

AOP Jurançon sec