



# CLOS THOU

## Cuvée Guilhouret

### Cépages:

L'assemblage original du Gros Manseng (50%), du Petit Manseng (20%), des cépages oubliés, Gros Courbu, Petit Courbu et Camaralet (30%) et assemblage de terroirs, d'expositions et de maturités différentes.

Rendement : 35hl/ha

### Vinification:

Issus des 1er tris début Octobre, la vendange entière fait l'objet d'un pressurage lent et attentionné, puis fermentation en fûts de chêne (1/4), en cuves (3/4) et élevage sur lie fines pendant 6 à 8 mois.

### Dégustation:

La robe est jaune avec des reflets verts.

Le nez dévoile des notes florales, épices, agrumes, fruits blancs

L'assemblage de ces 5 cépages, vendangés à maturité permet de produire un vin sec fruité, riche et gras en bouche, avec des arômes de fleurs sauvages, de fruits blancs ... des notes d'épices.

Une garde moyenne de 5 ans environ.

### Accord mets / vin :

Il accompagne les charcuteries, moules, homards grillés sauce beurre-échalotes, saumons, truites de rivières ainsi que les viandes blanches, ou la tomme de chèvre au Jurançon ...



**AOP Jurançon sec**