



CLOS THOU



Cuvée Julie

Cépages:

Gros Manseng (60%) associé à un pourcentage variable de Petit Manseng (40%) environ.

Rendement : 30 hl/ha

Vinification:

Issus des tris de fin Octobre, la vendange entière fait l'objet d'un pressurage lent et attentionné, puis fermentation en fûts de chêne (1/4) et en cuves (3/4).

Élevage sur lies fines pendant 10 mois.

Dégustation:

La robe est jaune clair, très légèrement ambrée.

Nez de fruits frais, litchies, agrumes légèrement acidulés.

En bouche ce vin est très convivial avec beaucoup de fraîcheur, de vivacité. Des notes mentholées, de fruits exotiques, de mangue ... caractérisent ce vin suivant les millésimes.

Une garde moyenne de 8 à 10 ans.

Accord mets / vin :

Il accompagne l'andouille béarnaise, un foie gras mi-cuit dès l'apéritif puis toutes les volailles (poule au pot, poulet au curry, poularde, chapon ...). Mais aussi vous le dégusterez avec un camembert ou autres pâtes molles. Son équilibre sucre/acide se marie très bien aux cuisines aigres-douces.



AOP Jurançon