



CLOS THOU

Cuvée Suprême de Thou

Cépages:

100% Petit Manseng

Rendement : 20 à 25 hl/ha

Vinification:

Vendangé par tris successifs, c'est de la sur-maturité tardive (de novembre à mi-décembre) par passerillage sur souche que cette cuvée retire toute sa puissance aromatique.

Après foulage et pressurage, fermentation et élevage en fûts de chêne (dont 15 à 20% de fûts neufs). Bâtonnage sur lies fines et élevage pendant 12 mois.

Dégustation:

C'est un vin délicat d'un équilibre acidité-liqueur très typique et harmonieux. Une trame raffinée, puissante et structurée, lui confère une aptitude au vieillissement digne d'un grand vin. Vous pourrez retrouver des arômes d'agrumes, pêches, mangues, fruits confits, miel ... Ensuite, il évoluera avec le temps vers des senteurs de noisettes, torréfaction, truffes blanches, noix vertes ...

Accord mets / vin :

Dès l'apéritif, ou avec un foie gras dont il exhale la saveur il vous surprendra. Jeune, il vous étonnera sur un turbo braisé à la crème, un pavé de saumon aux noix de St Jacques. Le Petit manseng sublime les grands fromages de Brebis des Pyrénées, ou des fromages à pâtes persillées comme le Roquefort ... Au dessert, terrine de fruits frais ou tarte tatin ... A son apogée il accompagnera des gâteaux au chocolat ...



AOP Jurançon