



CLOS THOU

Cuvée Terroir de la Cerisaie SEC

Cépages:

L'assemblage atypique de Petit Manseng (55 %), de Petit Courbu et de Lauzet (45%) .

Ce vin est issu d'une sélection parcellaire sur la propriété de la « Cerisaie » .

Rendement : 30 à 35hl/ha

Vinification:

Les vendanges s'étalent sur le mois d'Octobre avec une macération pelliculaire sur l'un des cépage selon l'état sanitaire de la vendange. La vinification et l'élevage sont intégralement en fût de chêne pendant 12 mois.

Dégustation:

La robe est jaune avec des reflets dorés.

Le nez dévoile des notes subtiles de fleur, de fruits mûrs puis s'ouvre sur des arômes exotiques et d'épices.

L'assemblage de ces 3 cépages permet de produire un vin sec original, la bouche est ample, élégante et complexe, très riche avec une belle longueur apporté par la macération et la légère surmaturité du Petit Courbu et du Lauzet.

Une garde moyenne de 10 ans environ.

Accord mets / vin :

La puissance du Petit Manseng et l'aromatique originale du Petit Courbu et du Lauzet sublimeront des volailles, des viandes blanches grillés, ris de veau, araignée de porc, des poissons de ligne, des fromages des Pyrénées, un chèvre affiné, ...



AOP Jurançon sec