

Cairn Jurançon Sec



VIN DE FRANCE, JURANÇON, FRANKRIJK

Millésime 2017

Domein: Vignobles de Pyrenaia

Het avontuur begon in 2012, "wijnmaker zonder grond". Simon Fogue, omringd door familie en vrienden transformeerde een oude carrosserie om tot een vinificatieruimte. Door middel van uitwisselingen met lokale wijnmakers, oogstte hij elk jaar kwalitatieve druiven op de beste bodems.

Druivensoorten: 60% Gros Manseng
40% Petit Manseng

Bodem: Poudingues de La Chapelle de Rouse/kleisteel/zand

Vinificatie:

Manuele oogst. Vinificatie op een temperatuur van 18°C in houten vaten van 500L, 12HL en stenen vaten van 6HL.

Rijping:

Sur lies gedurende een 8-tal maanden.

Degustatie notities:

Strogele kleur. Expressieve neus onthult noties van fruit, hout en eucalyptus. De mond is fris en complex. Gaat heel goed samen met wit vlees, vis in saus, kaas.

Alcoholgehalte: 13,5%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Cairn Jurançon Sec



VIN DE FRANCE, FRANKRIJK

Millésime 2017

Domaine: Vignobles de Pyrenaia

L'Aventure débute en 2012. "Vigneron sans terre", Simon Forgue, s'entoure de sa famille et de ses amis pour créer, avec eux, les Vignobles de Pyrénéaia, à Mazères-Lezons, aux pieds des coteaux de Jurançon. Sans vigne, ni Château, ils transforment une ancienne carrosserie en chai de production. Au fil de rencontres et d'échanges, il noue des liens avec des viticulteurs locaux pour récolter, chaque année, des raisins de qualité, sur les meilleurs terroirs.

Cépages: 60% Gros Manseng
40% Petit Manseng

Sol: Poudingues de La Chapelle de Rouse/argilo-sableuse

Vinification:

Récolte manuelle. Vinification à 18°C en barriques de 500L, 12HL, et jarre en grès de 6HL.

Elevage:

Sur lies pendant 8 mois.

Notes de dégustation:

Robe brillante jaune paille. Le nez expressif dévoile des notes de fruits à chair blanche, de bois blond et d'eucalyptus. La bouche fraîche et complexe signe le vin par sa minéralité singulière et sa finale presque saline. Conseil d'accompagnement: une viande blanche, un poisson en sauce et évidemment un fromage à pâte dure.

Taux d'alcool: 13,5%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6