

JURANÇON MOELLEUX GRAPPE D'OR



- **Caractéristiques :**

- Cépage : 100% Petit Manseng vieilles vignes.
- Sol : Argilo-siliceux à gros galets, forte pente 35%.

- **Culture :**

Enherbement total, grande hauteur de feuillage

- **Récolte :**

Vendanges manuelles par tries successives de la mi-novembre jusqu'aux premiers jours de décembre.

- **Vinification :**

Pressurage lent de plusieurs heures, puis fermentation en fût de chêne français de plusieurs semaines.

- **Elevage :**

En fût durant 12 à 18 mois.

- **Dégustation :**

Le Petit Manseng récolté à l'extrême de la surmaturité offre une palette complexe d'agrumes confits, de miel, de nêfle et d'abricot sec.

La bouche est le reflet de cette intensité, équilibrée entre la caresse de la liqueur et une fraîcheur incomparable qui confère à ce vin une longueur exceptionnelle.

Gastronomie :

Apéritif, fois gras, saumon fumé, fromage de brebis fermier des Pyrénées , roquefort, ou seul pour en apprécier toutes les fragrances.

JURANÇON MOELLEUX

GRAPPE D'OR

(ENGLISH)



- **Characteristics :**

- Grape variety : 100% Petit Manseng from old vines.
- Soil : silicious clay soil with large pebbles., steep slope at 35 %.

- **Culture :**

Total cover planting, , very high foliage height.

- **Harvest:**

Gathered the grapes manually by sort successive from mid-November until the first day of December.

- **Wine making_:**

Slow pressing for several hours then fermentation in french oak barrels for several weeks.

- **Ageing_:**

In barrels during 12 to 18 months.

- **wine tasting :**

The Petit Manseng harvested at the extreme of its over-maturity offers a complex palette of candied citrus fruit, honey, medlar and dried apricot.

The mouth is the reflection of this intensity, balanced between the caress of the liquor and an incomparable freshness . This gives this wine an exeptional length.

- **Gastronomy :**

Apéritif, foie gras, smoked salmon, sheep's cheese , Roquefort . This wine can be drunk alone to appreciate all the fragrances.