

JURANÇON MOELLEUX L'AMISTAT



- **Caractéristiques :**

- Cépage : Gros Manseng et Petit Manseng
- Sol : Argilo-Limoneux riche en gros galets
- Taille : Guyot double
- Rendement : 35 hl/ha

- **Récolte :**

Par tris successifs dans les premiers jours du mois de Novembre.

Vinification : Pressurage pneumatique, stabulation à froid, fermentation en cuve inox à basse température, entonnage.

- **Elevage :**

Sur lies, en barriques de chêne français pendant 10 à 12 mois.

- **Note de dégustation :**

Son équilibre en douceur et vivacité, mélangeant la pêche jaune , l'abricot et les fruits exotiques, en fait un vin séduisant, aérien et minéral.

- **Tenue et conservation :**

5 à 7 ans. Se boit généralement jeune sur l'expression du fruit.

JURANÇON MOELLEUX L'AMISTAT (ENGLISH)



- **Characteristics :**

- Grappe variety : Gros Manseng and Petit Manseng
- Terroir : soil clayey and silty, with lots of boulders
- Pruning shape : Guyot double
- Yield: 35 hl/ha

- **Winemaking method:**

Pneumatic press, low temperature fermentation in stainless steel tanks, aged in oak barrels.

- **Maturing:**

Aged on the lees, in French oak barrels during 10 months

- **Tasting notes:**

Well-balanced between sweetness and acidity, mixing peach and exotics fruits, it's a mineral wine.

- **Storage:**

between 5 to 7 years. Usually consumed young to have fruits expression.