

JURANÇON SEC L'ESTELA



- **Origines :**

- Cépages : 50% Gros Manseng, 40% Courbu, 10% Petit Manseng
- Sol : Argilo-silicieux à forte présence d'aluminium
- Taille : Guyot simple 5000 pieds/ha (forte densité pour l'appellation)
- Rendement : 45 hl/ha

- **Vinification :**

Récolte de 3 cépages le même jour et pressés ensemble afin d'obtenir une synergie durant la fermentation à basse température et élevage sur lies fines.

- **Elevage :** Cuve sur lies fines durant 6 mois.

- **Note de dégustation :**

Nez exprimant selon les millésimes les agrumes ou des notes florales intenses. La bouche charnue et gourmande exprime ces notes en y ajoutant une belle vivacité .

- **Tenue et conservation :**

A boire dans les 2 ans pour préserver le croquant du fruit.

- **Gastronomie :**

Ce vin diablement fruité et d'une grande fraîcheur accompagnera les repas légers des beaux jours (fruits de mers, poissons grillés, salade de chèvre chaud, tarte aux légumes...).

JURANÇON SEC L'ESTELA (ENGLISH)



- **Origines :**

- Grappe variety : 50% Gros Manseng, 40% Courbu, 10% Petit Manseng.
- Terroir : Clayey and silty soil with an important quantity of aluminium
- Pruning Shape: Guyot simple, 5000 vines plants/ha (Really high density for the area).
- Yield : 45 hl/ha

- **Winemaking method:**

Mix of the three grappe varieties at optimal maturation low temperature fermentation.

- **Maturing:**

Aged in stainless steel tanks on natural fine lees

- **Tasting notes:**

Agrums and floral sensations with mineral flavours and vividness.

- **Storage:**

To be consumed in two years.