

JURANÇON SEC

LE VIN LIBRE



- **Sol:**

Argilo-silicieux riche en galets, exposition sud est

- **Cépages:**

Parcelles de vieilles vignes (40 ans). 50% Gros Manseng ,20 % Petit Manseng 15 % Petit Courbu 15 % Camaralet.

- **Culture:**

Vignoble en agriculture biologique situé à quelques kilomètres du Domaine caractérisé par son exposition sud est et la variété de ces cépages, récoltés à la limite de la surmaturité.

- **Vinification:**

Vendanges manuelles, pressurage direct à basse température et longue fermentation.

Ce vin est vinifié sans ajout de levures, peu ou pas de sulfites et mis en bouteilles à la fin de l'hiver sans filtration.

- **Elevage:**

5 à 6 mois en cuve sur lies

- **Dégustation:**

Ce vin jeune exprime les notes de fruits mûrs, ananas et pêche blanche. La bouche est ronde et gourmande, relevée par une délicate sensation perlante due au gaz carbonique issu de la fermentation qui apporte une fraîcheur étonnante.

- **Gastronomie:**

Ce vin est pensé pour la bistronomie. Idéal seul en apéritif, il accompagnera avec brio les tapas, produits de la mer et charcuteries relevées.

JURANÇON SEC

LE VIN LIBRE

(ENGLISH)



- **Soil:**

Clayey soil rich in pebbles and South East exposed.

- **Grape variety:**

Plot of old vines (40 years old).

50% Gros Manseng ,20 % Petit Manseng 15 % Petit Courbu 15 % Camaralet.

- **Culture:**

Organic vineyard located a few kilometers from the winery and characterised by its south east exposure and its grape varieties. Vines are harvested at the limit of over-maturity.

- **Wine making:**

Manual harvesting. Wine making direct pressing at low temperature and long fermentation.

This wine is vinified without added yeast, with little or no sulfite, and is bottled at the end of winter without filtration.

- **Ageing:**

Ageing on fines lees in vats during 5 or 6 months.

- **Wine-tasting:**

This young wine expresses the notes of ripe pineapple and white peach fruit. The mouth is round and gourmet, lifted by a delicate pearl sensation due to the carbon dioxide produced by fermentation. This brings an amazing freshness.

- **Gastronomy:**

This wine is first designed for bistronomy. Perfect on its own as a starter, to be enjoyed with tapas, seafood and deli products.