



Equilibriste 2019

AOP Jurançon Sec



Cépages

100% Petit Manseng.

Terroir

Parcelle : Richelieu 1986.

Sol : Limono-sablo-argileux, avec 5-15% de galets roulés.

Exposition : Est.

Pente : Prononcée en partie haute de coteaux.

Méthodes culturales

En conversion AB (1ère année) - Certifié HVE3.

Vignes en hautains, palissage supérieur à 2 mètres.

2700 pieds/ha - 13 hl/ha.

Engrais vert (féverole, avoine & moutarde - 1 rang sur 2).

Enherbement naturel et travail du sol (1 rang sur 2).

Vinification

Macération préfermentaire : 8°C, pendant 24h.

Fermentation alcoolique : fûts de chêne demi-nuit (500l),

12 jours à 20°C.

Élevage

Fûts de chêne français neuf demi-nuits (500l), 36 mois sur lies fines.

Date de récolte

21 octobre.

Production

1333 bouteilles.

Dégustation

Robe : or jaune intense.

Nez : Puissant, arômes de mangue séchée et notes d'écorces d'oranges confites.

Bouche : équilibre parfait entre l'intensité aromatique, l'acidité, la puissance et l'alcool. Gourmand et ample, avec une légère amertume sur le chocolat et le tabac. Arômes de mangues séchées, d'écorces d'oranges confites et de fruits secs, Finale persistante, très faïches sur des notes fumées.

Accords mets/vins

Canard à l'orange, brouillade d'oeuf aux truffes, fourme d'Ambert.

15

% - degré alcool

3,9

g/L - sucre résiduel

3,18

ph - acidité

12

°C - température de service

10 - 15

ans - potentiel de garde

75 - 150

cl - formats disponibles