



Ambitions 2021

AOP Jurançon Sec



Cépages

53% Petit Manseng, 47% Petit Courbu.

Terroir

Parcelle Vieilles Vignes Petit Manseng : Roxanne 1995
Sol : limono-argileux, avec forte présence de galets roulés.
Exposition : Sud-Est.
Pente : Prononcée à flanc de coteaux.

Parcelle Petit Courbu et Petit Manseng : Lise 2000, 2008, 2009 & 2010
Sol : Argilo-limono-calcaire, avec plus de 30% d'argile.
Exposition : Sud / Sud-Ouest.
Pente : Prononcée en partie haute de coteaux.

Méthodes culturales

En conversion AB (3ème année) - Certifié HVE3.
Vignes en hautains, palissage supérieur à 2 mètres.
Entre 3000 et 4000 pieds/ha - 30 hl/ha.
Engrais vert (féverole, avoine & moutarde - 1 rang sur 2).
Enherbement naturel et travail du sol (1 rang sur 2).

Vinification

Macération préfermentaire : Petit Manseng, 8°C, pendant 24h.
Fermentation alcoolique : cuve inox thermo-régulée,
14 jours à 18-20°C.

Production

4843 bouteilles.

Date de récolte

Petit Manseng : 28-30 septembre.
Petit Courbu : 23 septembre.

Élevage

Oeuf béton (47%) : batonnage sur lies fines, 12 mois.
Fût de chêne (53%) : batonnage sur lies fines, 12 mois - dont 1/3 en
barriques neuves.
Puis, assemblage et élevage en cuves inox pendant 12 mois.

Dégustation

Robe : dorée éclatante.

Nez : Intense et complexe, sur l'ananas, la mangue, la fleur blanche et
des notes gourmandes de calissons.

Bouche : Belle structure, avec un équilibre entre la fraîcheur et la
gourmandise. Finale longue sur les épices.

Accords mets/vins

Foie gras mi-cuit, terrine d'écrevisse, volaille en sauce.

Récompenses

OR - Concours Général Agricole Paris 2024.
2 ÉTOILES - Guide Hachette 2024.

14,5

% - degré alcool

2

g/L - sucre résiduel

3,15

ph - acidité

10 - 12

°C - température de
service

8 - 10

ans - potentiel
de garde

75 - 150

cl - formats disponibles