



Le Fruit 2023

AOP Jurançon



Cépages

68% Gros Manseng, 32% Petit Manseng.

Date de récolte

07-10 octobre.

Terroir

Parcelles Gros Manseng : Constance 1986, 2014 & 2015, Arbus 2015.

Sol : Limono-sablo-argileux, avec 5-10% de galets roulés.

Exposition : Est et Nord-Ouest.

Pente : Prononcée en partie basse ou haute de coteaux.

Parcelle : Richelieu 1986 Petit Manseng Vieilles Vignes.

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

Exposition : Est.

Pente : Prononcée en partie haute de coteaux.

Méthodes culturales

Certifié AB.

Vignes en hautains, palissage supérieur à 2 mètres.

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

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

Entre 3500 et 4000 pieds/ha.

Petit Manseng : 15 hl/ha.

Gros Manseng : 20 hl/ha.

Production

6700 bouteilles.

Vinification

Fermentation alcoolique : cuve inox thermo-régulée, 10 jours à 18°C-20°C.

Élevage

Cuve inox, batonnage sur lies fines, 12 mois.

Dégustation

Robe : claire, or avec de légers reflets vert

Nez : Belle fraîcheur avec des arômes de bonbons acidulés, et des notes d'abricot frais.

Bouche : Ronde, gourmande. Attaque sur les fruits jaunes mûrs (pêche, abricot), avec une finale acidulée (pamplemousse, bonbon arlequin). Très bel équilibre entre sucrosité et fraîcheur.

Accords mets/vins

Poulet teriyaki, fromage de chèvre frais, panna cotta à la pêche.

13

% - degré alcool

49,5

g/L - sucre résiduel

3,23

ph - acidité

10 - 12

°C - température de service

2 - 5

ans - potentiel de garde

75-37,5

cl - formats disponibles