



Sensations 2023

AOP Jurançon Sec



Cépages

90% Gros Manseng, 5% Petit Manseng, 5% Petit Courbu.

Terroir

Parcelles : Anne 1989 & Milady 2018

Cépage : Jeunes et Vieilles Vignes de Gros Manseng.

Sol : Limono-sablo-argileux, avec 5-20% de galets roulés.

Exposition : Nord / Nord-Est.

Pente : Quasiment plane à flanc de coteaux.

Parcelle : Lise 2000, 2008, 2009, 2010, 2015, 2019.

Cépages : Gros Manseng, Petit Manseng, Petit Courbu.

Sol : Argilo-limono-calcaire, avec plus de 30% d'argile.

Exposition : Sud / Sud-Ouest.

Pente : Prononcée en partie haute de coteaux.

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.

Méthodes culturales

Certifié AB et HVE.

Vignes en hautains, palissage supérieur à 2 mètres.

Entre 2700 et 4000 pieds/ha - 15 hl/ha.

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

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

Production

6667 bouteilles.

Date de récolte

Gros Manseng : du 25 septembre au 04 octobre.

Petit Manseng : 05 octobre.

Petit Courbu : 21 septembre.

Vinification

Fermentation alcoolique : cuve inox thermo-régulée, 17 jours à 18-20°C.

Élevage

Cuve inox, batonnage sur lies fines, 12 mois.

Dégustation

Robe : or clair, légers reflets verts.

Nez : Fleur blanche très intense, notes de fruits jaunes.

Bouche : belle fraîcheur, très équilibré et rond. Arômes de pamplemousse, avec des notes de fleurs blanches. Longue finale sur la pêche blanche.

Accords mets/vins

Gazpacho, Saint-Jacques poêlées au curry, fromage de chèvre.

Récompenses

OR - Concours Général Agricole 2025

1 ÉTOILE - Guide Hachette 2025.

OR - Concours International des Produits Biologiques 2025

95/100 Guide Bettane+Desseauve

13,5

% - degré alcool

1,5

g/L - sucre résiduel

3,17

ph - acidité

8 - 10

°C - température de service

3 - 5

ans - potentiel de garde

375-75

cl - formats disponibles