



CHATEAU JOLYS

Appellation Jurançon Contrôlée

CHATEAU JOLYS Cuvée Jean 2010

Appellation	AOC Jurançon
Assemblage	La Cuvée Jean est un pur Petit Manseng, 100% jus de goutte.
Terroir	Les sols silico-argileux de Château Jolys portent ses vignes plantées sur des pentes, en exposition sud / sud-ouest, formant des amphithéâtres regardant les Pyrénées.
Conditions climatiques	2010 a été un millésime saccadé entre un beau printemps, de la pluie en juin puis de nouveau du beau temps au mois d'août, équilibré par des nuits fraîches qui ont préservé la fraîcheur du fruit.
Vinification	Vendanges manuelles autour du 15 Novembre après trois tris successifs. Après un éraflage total et une macération pelliculaire préfermentaire, le jus de goutte est récupéré, sans que les raisins ne soient pressés ; on obtient ainsi toute la richesse et les arômes du Petit Manseng. Débourbage à basse température suivi d'une fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. La vinification se déroule à température contrôlée (20°C) afin de préserver tous les arômes. Élevage en barriques de chêne français pendant 9 mois. Sucres réducteurs 80 g/l.
Dégustation	Robe or brillant. Nez fin et délicat, qui présente des notes de miel, d'acacia, de nèfles, d'abricot et de pêches blanches. En bouche, après une attaque ronde et fraîche, on retrouve la complexité aromatique du nez, relevée par une onctuosité et une puissance qui lui donnent toute son élégance. Dans cette bouteille, c'est toute la grandeur du Petit Manseng et d'un terroir unique qui s'exprime.
Accompagnement	Vin d'apéritif, ce jurançon est idéal avec des foies gras, des saumons fumés, des fromages bleus et de brebis, des desserts au chocolat. Laissez-vous surprendre! Associez ce vin avec des plats aux influences asiatiques.
Mentions obtenues	Decanter WWA (UK) : Or / Gold Feminalise (Fr) : Or / Gold Challenge International (Fr) : Argent / Silver Bettane & Dessauve (Fr) : 15,5/20

