



# CHATEAU JOLYS

Appellation Jurançon Contrôlée

## CHATEAU JOLYS Jurançon Sec 2012

<b>Appellation</b>	AOC Jurançon Sec
<b>Assemblage</b>	40 % Gros Manseng & 60 % Petit Manseng
<b>Terroir</b>	Le Château Jolys, avec ses 32 hectares, est la plus grande propriété du Jurançon. Son vignoble s'étend sur les superbes coteaux de la Chapelle de Rouse, au cœur du vignoble de l'AOC Jurançon. Les sols silico-argileux portent ces vignes plantées sur des pentes, en exposition sud / sud-ouest, formant des amphithéâtres regardant les Pyrénées.
<b>Conditions climatiques</b>	En 2012 nous avons eu un printemps tempéré favorable à un débourrement homogène, et un été sec qui nous a permis de conduire dans de bonnes conditions la maturation de nos raisins (récolte saine à la récolte). 2012 est une année de petite production (faibles rendements : 45 hl/ha sur sec et 35 hl/ha sur doux), donc de qualité. Naturellement, les vignes n'ont pas été très vigoureuses (peu de grappes par rameau), et comme l'été a été sec les grains ont moins gonflé et se sont bien concentrés en sucres et en arômes.
<b>Vinification</b>	Après un éraflage et une macération pré-fermentaire, le pressurage se fait en douceur. S'en suivent un débouillage à basse température, et fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Afin de préserver toute la richesse des arômes variétaux, aucune fermentation malo-lactique n'est pratiquée.
<b>Dégustation</b>	Une robe jaune aux reflets verts, et un nez intense aux arômes floraux et fruités : chèvrefeuille, jasmin, pamplemousse, agrumes. La bouche présente une attaque riche et fraîche, une vivacité qui vient soutenir un milieu de bouche fruité très expressif puis une finale charnue.
<b>Accompagnement</b>	Un Jurançon Sec à déguster entre 10 et 12°C sur du poisson ou de la charcuterie.
<b>Mentions obtenues</b>	Decanter WWA (UK) : Or / Gold – Trophée régional

