

CUVÉE DOMAINE 2016 BLANC

DOMAINE DE SOUCH



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Accord subtil de l'assemblage du gros manseng et du petit manseng avec le corbu.

- Gros manseng 70%
- Petit manseng 20%
- Corbu 10%

Accords mets et vins

Poissons, viandes blanche, fromage de chèvre

Détails

Millesime : 2016

Degrès : 13 %

Viticulture : Biodynamie

Primeur : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Gros Manseng

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Domaine : De Souch

Couleur : Blanc

Effervescent : non

Appellation : AOP Jurançon sec

Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Silico-argileux, spécifique au terroir du domaine

Cépage : 70% gros manseng, 20% petit manseng et 10% de corbu

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamie

Vinification : En cuve inox thermorégulées, sur lies, battonage journaliés, oxygénation par trois soutirages

Dégustation

Robe : Jaune, brillante aux reflets or

Nez : Agréablement fruité et frais

Bouche : Vive, dense et équilibrée légèrement citronnée

Garde : 5 à 6 ans

Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

A 6 kilomètres de Pau, au bout d'un chemin sinueux, étroit et ombragé comme le vignoble de Jurançon en a le secret, le Domaine de Souch déploie ses vignes face aux Pyrénées et au Pic du Midi d'Ossau. C'est là que la famille Hegoburu, Yvonne et son fils Jean-René, élève ses vins en paix depuis 1987

