



BIO

JULIE

Clos Thou

Famille LAPOUBLE-LAPLACE

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/clos-thou

APPELLATION

Jurançon AOP

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

60% Gros Manseng, 40% Petit Manseng

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Issus des tris de fin Octobre, la vendange entière fait l'objet d'un pressurage lent et attentionné, puis fermentation en fûts de chêne (1/4) et en cuves (3/4).

Élevage sur lies fines pendant 10 mois.

CARACTÉRISTIQUES

La robe est jaune clair, très légèrement ambrée.

Nez de fruits frais, litchis, agrumes légèrement acidulés.

En bouche ce vin est très convivial avec beaucoup de fraîcheur, de vivacité. Des notes mentholées, de fruits exotiques, de mangue, caractérisent ce vin suivant les millésimes.

Une garde moyenne de 8 à 10 ans.

CONSEILS

Il accompagne l'andouille béarnaise, un foie gras mi-cuit dès l'apéritif puis toutes les volailles (poule au pot, poulet au curry, poularde, chapon). Mais aussi vous le dégusterez avec un camembert ou autres pâtes molles. Son équilibre sucre/acide se marie très bien aux cuisines aigres-douces.

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr