



BIO

SUPRÊME DE THOU

Clos Thou

Famille LAPOUBLE-LAPLACE

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

APPELLATION

Jurançon AOP

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

100% Petit Manseng

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendangé par tris successifs, c'est de la sur-maturité tardive (de novembre à mi-décembre) par passerillage sur souche que cette cuvée retire toute sa puissance aromatique.

Après foulage et pressurage, fermentation et élevage en fûts de chêne (dont 15 à 20% de fûts neufs). Bâtonnage sur lies fines et élevage pendant 12 mois.

CARACTÉRISTIQUES

C'est un vin délicat d'un équilibre acidité-liqueur très typique et harmonieux. Une trame raffinée, puissante et structurée, lui confère une aptitude au vieillissement digne d'un grand vin. Vous pourrez retrouver des arômes d'agrumes, pêches, mangues, fruits confits, miel, etc. Ensuite, il évoluera avec le temps vers des senteurs de noisettes, torréfaction, truffes blanches, noix vertes

CONSEILS

Dès l'apéritif, ou avec un foie gras dont il exhale la saveur il vous surprendra. Jeune, il vous étonnera sur un turbo braisé à la crème, un pavé de saumon aux noix de St Jacques. Le Petit Manseng sublime les grands fromages de Brebis des Pyrénées, ou des fromages à pâtes persillées comme le Roquefort. Au dessert, terrine de fruits frais ou tarte tatin. A son apogée il accompagnera des gâteaux au chocolat.

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

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