

# Le Bois Sacré

1888 2018

## APPELLATION

AOP Jurançon

## CÉPAGES

100% Petit Manseng



Alcool 12,85%  
Sucres résiduels 57 g/L  
Acidité volatile 0,59 g/L  
Acidité totale 5,9 g/L  
SO2 total 138 mg/L  
pH 2,98

## TERROIR

Le Bois Sacré est un petit vignoble de 4 ha planté sur des coteaux orientés Sud/Sud-Est face aux Pyrénées, à 280 mètres d'altitude. Le climat Béarnais bénéficie à la fois de l'influence de l'Océan Atlantique et des Pyrénées, qui donnent fraîcheur et minéralité à nos vins. Nos sols sont limono-sableux, issus de poudingues de Jurançon, avec des galets de grès riche en fer, qui favorise des arômes de fruits à essence type agrumes et la minéralité. Les raisins de cette cuvée proviennent de vignes âgées de 25 ans en moyenne et sont intégralement vendangés manuellement.

## VINIFICATION

Après un pressurage en douceur et un débouillage à basse température, le jus est fermenté en barriques de 400L et de plusieurs vins. S'ensuit un élevage sur lies fines de 18 mois avec bâtonnage régulier. Mise en bouteille en Mars 2018. 1100 bouteilles, 100 Magnums.

## MILLÉSIME

Quatrième millésime du Bois Sacré, 2018 est marqué par des conditions climatiques très défavorables : nous disons en plaisantant "nous avons fini les vendanges 2017 avec quelques gouttes de pluie, et la pluie s'est arrêtée en juillet". Une année très difficile dans les vignes avec une pression mildiou extrêmement forte que nos cépages ont tout de même réussi à surmonter. Et avec une météo retrouvée, les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense, franc et agréable, de fruits mûrs avec des arômes d'ananas dominants, d'agrumes, de notes compostées et de raisins rôtis. Bouche très expressive en arômes, particulièrement d'ananas mûr, et un équilibre sur la fraîcheur.

## SUGGESTIONS DE SERVICE

Équilibré, riche et séduisant, tant dans sa jeunesse qu'après une longue garde. Il s'entendra parfaitement avec des desserts frais (pavlova, tian de pêches), des fromages à pâtes persillées ou de brebis, ou tout simplement à l'apéritif.

Servez-le entre 10° et 12°. Pour profiter pleinement de sa jeunesse, buvez-le dans les 3 ans ; au delà, laissez-vous surprendre...