

Le Bois Sacré

LE TABLIER D'ÉLISE 2016

APPELLATION

AOP Jurançon

CÉPAGES

75% Gros Manseng et 25% Petit Manseng



Alcool 12,5%
Sucres résiduels 63 g/L
Acidité volatile 0,57 g/L
Acidité totale 5,9 g/L
SO2 total 99 mg/L
pH 3,03

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 débourbage à basse température, le Petit Manseng est fermenté en barrique et le Gros Manseng en cuve. S'ensuit un élevage sur lies de 6 mois avec batonnage régulier. Mise en bouteille en Juillet 2017, 8000 bouteilles.

MILLÉSIME

Pour ce deuxième millésime du Bois Sacré, les conditions climatiques ont été très bonnes, du printemps jusqu'aux vendanges. Les vendanges sont arrivées un peu précocement et dans de superbes conditions; les vins du millésime 2016 expriment une belle rondeur du soleil d'octobre et des arômes de fruits mûrs.

NOTES DE DÉGUSTATION

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

SUGGESTIONS DE SERVICE

Séduisant à la fois par son bel équilibre et son volume en bouche, ce vin peut tout à fait être apprécié à l'apéritif, mais aussi sur un plateau de fromages Bleu et brebis, des plats sucrés-salés ou sur des épices comme le curry.

A consommer dans les 3 ans pour profiter pleinement du côté fruité.

Servir entre 12°C et 14°C.