

Le Bois Sacré

LES MILLE PIEDS 2017

APPELLATION

AOP Jurançon Sec

CÉPAGES

80% Gros Manseng et 20% Petit Manseng



Alcool 13 %
Sucres résiduels 2 g/L
Acidité volatile 0,5 g/L
Acidité totale 5,2 g/L
SO2 total 45 mg/L
pH 3,02

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 Petit Manseng est fermenté en barrique et le Gros Manseng en cuve. S'ensuit un élevage sur lies de 6 mois avec batonnage régulier, suivi d'une fermentation malolactique spontanée au printemps. Le vin est assemblé en juin et mis en bouteille en Septembre 2018. 3400 bouteilles.

MILLÉSIME

Pour ce troisième millésime du Bois Sacré, les conditions climatiques ont été difficiles en septembre avec une pluviométrie plus importante que les normales de saison ; mais la pellicule épaisse des Manseng a permis de passer cette période sans dégâts de pourriture, et d'attendre le magnifique été indien d'octobre. Nous avons ainsi pu vendanger des raisins sains et mûrs, et les 2017 sont gourmands et chaleureux, reflets de cette arrière saison ensoleillée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense et frais, agréable par ses notes d'agrumes et de fruits blancs mûrs. Bouche ronde dès l'attaque, enjolivée par une belle fraîcheur. Sa matière dense annonce une grande longueur finale délicieusement fruitée.

“Tout est à sa place, la fraîcheur, la rondeur, l'énergie et surtout les subtils amers en fin de bouche” *La RVF, Juin 2018.*

SUGGESTIONS DE SERVICE

Délicatement parfumé d'agrumes et de fleurs, vif en bouche et à la fois suffisamment riche, c'est un vin de gastronomie : Saint Jacques grillées, rôti de veau en sauce ou encore fromages de chèvre sont des bases d'accords solides, mais la curiosité pousse à découvrir une très large palette de possibilités.

A consommer dans les 3 ans pour profiter pleinement du côté fruité. Exprimera tout son potentiel dès l'hiver 2019.

Servir entre 12°C et 14°C.