

# Le Bois Sacré

LE TABLIER D'ÉLISE 2018

## APPELLATION

AOP Jurançon

## CÉPAGES

75% Gros Manseng et 25% Petit Manseng



Alcool 11,8 %  
Sucres résiduels 51 g/L  
Acidité volatile 0,58 g/L  
Acidité totale 5,4 g/L  
SO2 total 110 mg/L  
pH 2,92

## 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 soutirage en début d'hiver et un élevage sur lies fines. Mise en bouteille en mars 2020, 3500 bouteilles et 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 avec de belles maturités.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Joli nez d'agrumes, de fruits à noyaux et fleurs blanches, auquel se mêlent des notes plus mûres apportées par le Petit Manseng. Le tout dans un équilibre harmonieux et une légèreté dont seul Jurançon a le secret.

## 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.