

Le Bois Sacré

1888 2019

APPELLATION

AOP Jurançon

CÉPAGES

100% Petit Manseng



Alcool 12,70%
Sucres résiduels 65 g/L
Acidité volatile 0,76 g/L
Acidité totale 5,8 g/L
SO2 total 161 mg/L
pH 3,06

TERROIR

Le Bois Sacré est un petit vignoble de 4 ha plantés 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 juin 2020.. 900 bouteilles, 50 Magnums.

MILLÉSIME

2019 est marqué par un début de saison précoce et un printemps assez pluvieux, jusqu'à la floraison. Malgré un bel été et un développement régulier des vignes, le millésime sera qualifié de "petite année" et l'on constate une baisse de 25 à 30% des volumes sur l'appellation, notre domaine ne faisant pas exception. Nous nous félicitons toutefois d'avoir "rentré" de très jolis fruits et des jus aromatiques avec de belles acidités.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un authentique nez de Petit Manseng marqué par des notes de fruits mûrs, miellées, épicées qui révèle une bouche surprenante de fraîcheur et de longueur.

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.

Service entre 10° et 12°.