

Le Bois Sacré

LAS BROISHAS 2020

APPELLATION

AOP Jurançon

CÉPAGES

100% Gros Manseng



Alcool 11,20%

Sucres résiduels 53 g/L

Acidité volatile 0,53 g/L

Acidité totale 5,2 g/L

SO2 total 104 mg/L

pH 2,95

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 Gros Manseng est fermenté en cuve inox. La fermentation se termine avec le froid de l'hiver et un soutirage des lies. Pour garder toute sa fraîcheur aromatique et après un repos de quelques mois en cuve le vin est mis en bouteille en juin 2021. 2700 bouteilles

MILLÉSIME

2020 restera pour nous un millésime très déroutant! Des vendanges d'une précocité record, dûe à une sécheresse à partir de la mi-août et tout septembre, alors que la première partie de campagne avait plutôt été marquée par un climat frais. Conséquence, des vendanges avec un mois d'avance et des acidités basses pour notre région. Les pluies de fin septembre ont toutefois permis de terminer l'année avec des rendements satisfaisants.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Ce vin va vous ensorceler tout au long de la dégustation. Le nez est très expressif et développe une belle fraîcheur fruitée mêlant agrumes, fruits à chair blanche et de délicates notes exotiques. En bouche, son bel équilibre, son expression aromatique et sa tension en font un vin de soif et d'apéritif.

Servir entre 10°C et 12°C.