

Le Bois Sacré

LES MILLE PIEDS 2019

APPELLATION

AOP Jurançon Sec

CÉPAGES

80% Gros Manseng et 20% Petit Manseng



Alcool 14,3 %
Sucres résiduels 1,4 g/L
Acidité volatile 0,46 g/L
Acidité totale 5,7 g/L
SO2 total 22 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 barriques et le Gros Manseng en cuve. S'ensuit un élevage sur lies totales de 6 mois avec batonnage régulier, puis un premier soutirage, et 3 mois supplémentaires sur lies fines. Assemblé en septembre et mis en bouteille en novembre 2020 sans filtration. 3200 bouteilles, 100 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

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.

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..

Servir entre 12°C et 14°C.