

Le Bois Sacré

LES MILLE PIEDS 2018

APPELLATION

AOP Jurançon Sec

CÉPAGES

80% Gros Manseng et 20% Petit Manseng



Alcool 14,5 %
Sucres résiduels 1,5 g/L
Acidité volatile 0,35 g/L
Acidité totale 5,8 g/L
SO2 total 30 mg/L
pH 3,01

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 barrique 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 Mars 2019. 3200 bouteilles, 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.

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. Exprimer tout son potentiel dès l'hiver 2019.

Servir entre 12°C et 14°C.