

Le Bois Sacré

AGARTHA 2018

APPELLATION
AOP Jurançon Sec

CÉPAGES
100% Petit Manseng



Alcool 14,8 %
Sucres résiduels 2,5 g/L
Acidité volatile 0,39 g/L
Acidité totale 6 g/L
SO2 total 74 mg/L
pH 3,02

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, des demi muids de 400L. La fermentation s'arrête naturellement avec le froid de l'hiver, le vin est au repos sur lies jusqu'au printemps où la fermentation reprend. Une fois sec, le vin prend le temps de s'affiner 6 mois de plus. La barrique est mise en bouteille sans filtration en novembre 2020.

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

Un petit Manseng racé, profond, avec des arômes de fruits blancs bien mûrs, de fruits secs, de fleurs blanches et d'épices douces. Une bouche avec intensité et harmonie, et une matière bien présente qui amène sur une finale amplement expressive.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Il s'entendra parfaitement avec un risotto aux cèpes, des tagliatelles aux coquillages, des fromages de chèvre et de brebis, ou toute autre saveur de saison qui vous inspire.

A consommer dans les 3 ans pour profiter pleinement de sa jeunesse ; au delà, laissez vous surprendre par le potentiel des Petit Manseng...

Servir entre 10°C et 12°C.