



CHÂTEAU JOLYS
Vins de Jurançon



CHÂTEAU DE
JURQUE

Château de Jurque Emotion 2011

Appellation	AOC Jurançon Sec
Assemblage	100% Petit Manseng
Terroir	Sols silico-argileux ; vignes plantées sur des pentes en exposition sud / sud-ouest formant des amphithéâtres regardant les Pyrénées. Age des vignes : environ 8 ans
Conditions climatiques	Le millésime 2011 a été très contrasté et des plus surprenants. Avec des températures très chaudes dès les prémices du printemps, la vigne a été très précoce et s'est développé très rapidement. Cependant, la série de précipitations qui a débuté dès le début de l'été est venue rééquilibrer l'avancée remarquable de la vigne, pour ralentir sa maturité.
Vinification	Les vendanges manuelles se sont déroulées fin Octobre (rendement faible 27 hl/ha). Vinifié et élevé en barriques de chêne français pendant 10 mois
Dégustation	Robe jaune doré. Nez fin et intense aux arômes floraux et fruités, chèvrefeuille, jasmin, litchi, agrumes. Quelques notes d'écorce d'oranges et d'épices précèdent une bouche qui présente une attaque riche et fraîche. Cette vivacité vient soutenir un milieu de bouche fruité expressif puis une finale longue et charnue.
Accompagnement	A déguster entre 10 et 12 °C, sur des coquilles saint jacques à la crème, des ris de veau, homards, poulardes, fromages secs
Mentions obtenues	Decanter (UK) : Regional Trophy

