

LE DERNIER CARRÉ
AOP JURANÇON
VIN BLANC MOELLEUX & FRAIS



Lionel Osmin & Cie

LE SUD-OUEST... VIVRE, BOIRE ET MANGER.



PRÉSENTATION :

La famille Barrère a créé le domaine dans les années 1940 et possède aujourd'hui des parcelles sur 3 grands terroirs répartis sur les communes de Lahourcade & Cuqeron : Clos Cancaillau, Clos de la Vierge et Domaine Lahitte. Anne-Marie Barrère est aujourd'hui aux commandes, avec l'appui de sa sœur Christiane. Cette propriété historique de l'appellation Jurançon produit des vins intemporels, combinant à merveille fraîcheur, profondeur et personnalité.

Vin emblématique du baptême du bon roi Henri IV, issu de l'AOC Jurançon, ce vin blanc moelleux, doré grâce à l'effet de Foehn (vent sec et chaud venant d'Espagne), est le fruit des cépages Gros Manseng et Petit Manseng.

VITICULTURE :

- Cépages : 60% Petit Manseng – 40% Gros Manseng
- Climat : le climat est océanique et assez doux durant la période végétative. Par contre, l'automne est souvent sec et chaud, grâce aux vents venant du Sud. Les raisins se concentrent alors par passerillage sur pied, sans pourriture. Pour les vendanges très tardives, le froid permet une excellente conservation de ces raisins passerillés.
- Terroir : Jurançon est un vignoble de coteaux du piémont pyrénéen, avec des terrasses en amphithéâtres exposées au sud. Les raisins de cette cuvée proviennent d'un coteau argilocalcaire riche en galets.
- Certifications : HVE 3 et Terra Vitis depuis 2019.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Les tries manuelles s'échelonnent d'octobre à mi-novembre. Une partie de la récolte connaît une macération pelliculaire. Le pressurage est lent et doux pour favoriser la pureté des jus et l'expression aromatique. La fermentation alcoolique se fait à température contrôlée, en cuves thermo-régulées.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Belle robe dorée et brillante. Un nez expressif et complexe avec des notes exotiques (ananas, mangue...) et de truffe blanche ainsi qu'une pointe vanillée. Vif, élégant, frais, aérien, il possède en bouche des arômes exotiques et des notes confites. L'équilibre entre le sucre et l'acidité confère un style aérien et frais à ce vin moelleux, idéal à l'apéritif.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 8°C - 10 °C
- Potentiel de garde : 10 ANS
- Accords mets & vins : apéritifs, foie gras, poulet à l'ananas, currys, canard à l'orange, poulet rôti, fromages (brebis des Pyrénées, Cantal, Roquefort), desserts et tartes de fruits frais, crêpes...



EAN : 3760201501146
Poids : 1,32 kg
Liège Technique DIAM
Dim : 300 x 75 ø mm



EAN : 23760201501140
Dim : 310 x 240 x 160 mm



EUR (80 x 120 cm)
8 couches x 12,5 cts = 100 cts
Poids : 854 kg / Hauteur : 1,4 m

6 BT

Orientation bt : →
Poids : 8 kg

VMF (100 x 120 cm)
10 couches x 15 cts = 150 cts
Poids : 1 282 kg / Hauteur : 1,8 m



EAN : 13760201501143
Dim : 480 x 310 x 160 mm



EUR (80 x 120 cm)
8 couches x 5 cts = 40 cts
Poids : 676 kg / Hauteur : 1,4 m

12 BT

Orientation bt : →
Poids : 17 kg

VMF (100 x 120 cm)
10 couches x 7 cts = 70 cts
Poids : 1 177 kg / Hauteur : 1,8 m