

AU LAVOIR
AOP JURANÇON SEC
VIN BLANC RACÉ



Lionel Osmin & Cie

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



PROFIL :

L'idée originelle de Lionel Osmin & Cie était de pouvoir vous présenter ce vin là... Nous sommes convaincus de la beauté de nos terroirs et de la qualité de nos cépages. Si le petit Manseng est né pour faire des grands vins liquoreux, il peut aussi donner de grands blancs secs, c'est ce que nous voulons démontrer ici. Après de nombreuses heures à « crapahuter » dans les coteaux pour choisir la bonne date de récolte et quelques nuits courtes... nous sommes heureux de vous présenter aujourd'hui cette cuvée « au Lavoir ». Ce vin racé devrait finir de vous convaincre que Jurançon est une pépite viticole...

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Petit Manseng
- Climat : océanique, frais et humide durant la période végétative. Par contre, l'automne est souvent sec et chaud, grâce aux vents venant du Sud, nommé effet de Foehn. Les raisins connaissent alors un début de passerillage sur pied.
- Terroir : terrasses argilo-calcaire orientées plein Sud dans un amphithéâtre naturel. Bonne exposition au soleil. Parcelles protégées des vents dominants d'Ouest. Un panorama à couper le souffle. Vignes de 50 ans.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Les vendanges obligatoirement manuelles s'échelonnent de la mi-septembre à début octobre en fonction de la maturité des terrasses récoltées. Toute la récolte connaît une macération pelliculaire. Pressurage lent et doux pour favoriser la pureté des jus et l'expression aromatique. Stabulation sur bourbes fines à froid pendant 7 jours. Fermentation à température contrôlée, en cuves thermorégulées et pour partie en barriques. Pas de fermentation malo-lactique pour garder la fraîcheur de ce vin. Bâtonnages pendant l'élevage sur lies fines. Mise en bouteille après 10 mois d'élevage en cuve et barrique.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Couleur intense aux reflets dorés. Un nez expressif et complexe avec des notes vanillées, de pêche blanche, d'agrumes et de fleur d'acacia. On retrouve ces mêmes arômes en bouche, où la fraîcheur vient souligner quelques notes très légèrement confites. Bonne persistance, avec de la nervosité et surtout de l'ampleur.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 8-10 °C
- Potentiel de garde : 8 années
- Accords mets & vins : poissons fumés, homard, crevettes, merlu, dorade, poissons en sauce, escargots, langoustines, choucroute, côte de veau à la crème, fondue savoyarde, bleu des causses, fromages de chèvre affinés...



EAN : 3760201501160
Poids : 1,36 kg
Liège
Dim : 320 x 75 ø mm



EAN : 23760201501164
Dim : 330 x 260 x 180 mm
Orientation bt : →
Poids : 8,5 kg

6 BT



EUR (80 x 120 cm)
8 couches x 10 cts = 80 cts
Poids : 703 kg / Hauteur : 1.6 m

VMF (100 x 120 cm)
9 couches x 12 cts = 108 cts
Poids : 953 kg / Hauteur : 1.8 m