



Les Amours de la Reine



Type de vin

Blanc doux



Appellation & Région viticole

Jurançon | Sud-Ouest



Cépages

Gros Manseng (60%), Petit Manseng (40%)



Producteur

Confrérie du Jurançon à Monein (64360)



Commentaire

Ce jurançon bénéficie de la richesse du terroir du Sud-Ouest, un sol caillouteux composé d'une sous-couche calcaire et de galets morainiques. Mis en bouteille à Monein, à la Confrérie du Jurançon, il est vinifié en arrêtant la fermentation avant la transformation du sucre en alcool. Vendanges manuelles par tries successives dont les 2 dernières sont destinées à élaborer ce Jurançon doux. Egouttage, pressurage modéré, débordage statique puis fermentation à 18-20°C. Elevage sur lies fines pendant 12 mois avant mise en bouteille.



Dégustation

Consommé très jeune, il vous surprendra par sa fraîcheur et son expression aromatique intense type salade de fruits ou s'entremêlent agrumes, ananas frais et fruits exotiques. Un vin harmonieux et très subtil. En l'oubliant 2-3 ans dans votre cave, vous obtiendrez un vin d'une jolie robe couleur or jaune, un nez évoquant la douceur du coing. Sa bouche vous enchantera par son expression aromatique, sa fraîcheur et sa grande finesse : on y retrouvera des arômes d'ananas, de coing, de fruits confits, de miel et d'eucalyptus. D'une très grande polyvalence, ce vin accompagnera tous types de mets. En sortant de son traditionnel accord avec le foie gras, vous pourrez le consommer avec la cuisine exotique, les coquilles St Jacques sauce Jurançon, un poulet rôti, la raclette, les fromages type brebis, roquefort, ainsi qu'avec un dessert brioché, une tarte aux fruits ou tout simplement à l'apéritif.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6