



Jurançon moelleux
Les Terrasses
2004
Domaine Camin Larredya

Caractéristiques

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Jurançon
Encépagement :	100 % Petit Manseng
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Galets roulés de glaciers sur fond argileux
Situation :	Coteaux en fortes pentes
Production moyenne :	9000 bouteilles
Sucre résiduels :	80 g/l
Vendanges :	Manuelles avec tries sur grappes passerillées
Rendement moyen :	25 hl/ha
Vinification :	Fermentation en barriques et chais thermo-régulés
Elevage :	1 an en barriques, bâtonnage des lies
Vinificateur :	Jean-Marc Grussaute
Propriétaire :	Jean-Marc Grussaute

Analyse

Visuel :	Or paille.
Olfactif :	Le 1 ^{er} nez est puissant et complexe sur des notes d'agrumes confits (citrons et oranges) et de résine. A l'aération se développent des notes exotiques et miellées mêlées d'ananas, de coing et d'abricot.
Gustatif :	L'attaque est riche et dense. Le vin se développe avec un corps intense et dense, avec des saveurs exotiques très rapidement relayées par une superbe acidité complexe qui rafraîchit le vin.
Global :	Un grand vin liquoreux ou l'équilibre sucre / acide laisse augurer d'incroyables accords gastronomiques. Bravo M. Grussaute.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2025
Prix estimé à ce jour :	21.60 € TTC – Tarif Club : 19 € TTC
Accords mets - vin :	Volailles à la crème sauce au bleu, toast au roquefort
Service :	A carafer 1 heure avant de servir à 11 °C