



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

ROCHE GUILHEM

JURANCON BLANC SEC



LE VIGNOBLE

L'origine de l'AOC remonte à plus de mille ans : le vin de Jurançon fut l'un des premiers vins au monde à bénéficier d'une appellation contrôlée garantissant sa qualité. Le vignoble est composé de petites parcelles blotties dans des combes ensoleillées, des terrasses du château de Pau à la grandiose chaîne des Pyrénées. Le sol béarnais silico-argileux est riche en galets roulés, portés par les torrents et les glaciers pyrénéens. Ce qui donne aux blancs secs leur virilité et leur caractère.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

La vinification est classique, elle se déroule en 15 jours. Macération pelliculaire des vendanges les plus qualitatives pour augmenter la puissance aromatique.



CÉPAGES



ACCORDS

10 à 12°C



DÉGUSTATION

Nez d'intensité aromatique forte avec des notes florales (fleurs blanches, fruits exotiques). En bouche équilibre marqué par l'acidité, la vivacité. On retrouve des arômes de fruits de la passion, d'acacia, d'agrumes, long en bouche.

