

2018

CUVÉE DU CHEVAL D'HENRI IV

AOC Jurançon sec



CÉPAGE

Gros Manseng



TERROIR

Issu des terroirs les plus précoces. Vignoble orienté Sud-Sud Est avec une altitude moyenne supérieure à 300m.

VINIFICATION

Sélection et récolte manuelle mi-Septembre. Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures.

DÉGUSTATION



Un jaune pâle aux reflets argent.



Nez intense, de fruits frais tels que les pêches et d'agrumes (citron, pamplemousse).



Attaque franche et vive. De jolies notes minérales et aromatiques. Un vin agréable et facile à déguster.

ACCORDS METS & VIN



A l'apéritif accompagné de fruits de mer (huîtres), sushis, tartare de poissons, risottos, cuisine du monde, et salades composées.

Un vin à déguster jeune pour profiter de sa fraîcheur !

