

# MURANÇON

AOC Jurançon sec



## CÉPAGE

Gros Manseng



## TERROIR

Raisins sélectionnés à maturité aromatique lors de la première trie sur des terroirs différents (les plus précoces).

## VINIFICATION

Vendanges manuelles.  
Pressurage doux, débourage et maîtrise des températures lors de la fermentation.

## DÉGUSTATION



Un jaune pâle et brillant.



Franc et dense. Belle fraîcheur et minéralité au nez.



Structurée, vive, arômes fruités et facile à déguster. Très agréable en bouche.

## ACCORDS METS & VIN



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

Un vin à déguster jeune pour profiter de sa fraîcheur !

