



VIGNOBLES
DE PYRÉNAÏA

CAIRN

CÉPAGES : 50% Gros Manseng, 50% Petit Manseng.

TERROIR : Poudingues de La Chapelle de Rousse.

APPELLATION : AOP JURANCON SEC.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Récolte manuelle en cagettes. Vinification à 18 °c en barriques de 500 l, Foudre de 12 hl et jarre en grès de 6 hl. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteille septembre.

MENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe : brillante jaune paille.

Nez : expressif, fruits à chair blanche, silex et eucalyptus.

Bouche : fraîche et complexe, minéralité singulière, finale presque saline.

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT :

Une amdouille, une viande blanche, un poisson en sauce ou un fromage à pâte dure ... un Pyrénées par exemple !

Température de service conseillée : 10 °.

POTENTIEL DE GARDE : 5 ans.

WWW.VIGNOBLESDEPYRENAIA.COM

1, RUE DES ARTISANS

64110 MAZERES-LEZONS FRANCE

