



VIGNOBLES
DE PYRÉNAÏA

OR PAILLEUR

APPELLATION : AOP JURANCON.

CÉPAGES : 100% Petit Manseng.

TERROIR : Poudingues de La Chapelle de Rouse.

PRODUCTION : 1 800 bouteilles.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Récolte manuelle en cagettes au stade grains passerillés. Vinification à 18 ° en foudre de 12 hl. Elevage sur lies fines pendant 10 mois. Mise en bouteille en septembre.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe : brillante jaune or.

Nez : fruits à chair jaunes, bois blond et eucalyptus.

Bouche : ananas confit, pain brioché et abricot, surprenante par son équilibre et sa fraîcheur, signature d'un terroir d'exception.

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT :

Un foie gras, un pastis ou un fromage à pâte persillée, ou encore une volaille rôtie. Température de service conseillée : 10 °c

POTENTIEL DE GARDE : 10 ans et plus

WWW.VIGNOBLESDEPYRENAIA.COM

1, RUE DES ARTISANS

64110 MAZERES-LEZONS FRANCE

