

AOP JURANÇON

« Avec cette AOC Jurançon, Maison Castel transmet sa passion des traditions et du savoir-faire français à travers une appellation de référence. Cette cuvée est le parfait équilibre entre la typicité et la modernité. Un vin liquoreux avec une aromatique intense. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 70g/L



UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

L'AOC Jurançon est une appellation réputée du Sud-Ouest de la France. La singularité de cette appellation provient de ses cépages autochtones, et des vendanges en plusieurs passages. Lors de ces tris, les raisins les plus mûrs et les plus dorés par le soleil sont sélectionnés ; les baies sont alors naturellement **très concentrées en sucre et en arômes**. Le Petit Manseng est un cépage qui procure une **complexité aromatique à ses vins**.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Le winemaker et son équipe sélectionnent le raisin chez leurs partenaires (certifiés Terra Vitis) selon un **cahier des charges précis**, sur trois terroirs complémentaires. Cette **sélection parcellaire** est suivie de près par nos équipes et le planning des vendanges permet de récolter les raisins à leur maturité optimale. La fermentation alcoolique est réalisée dans le chai Maison Castel. Les levures sont sélectionnées, pour le profil cible, à température contrôlée pour **favoriser l'expression des arômes**. L'élevage s'effectue pendant 12 à 18 mois afin d'obtenir un **vin complexe, avec une belle longueur en bouche**.



Robe dorée, intense et brillante



Notes puissantes de fruits exotiques et de fleurs blanches



Onctueuse, équilibrée et d'une belle longueur



Foie gras, fromages de brebis ou desserts sucrés. Sa recette phare ? Foie gras et chutney de poire



À servir entre 12 et 14°C



À conserver en cave jusqu'à 5 ans