

# Jurançon Toute une Histoire



## Grand Vin du Sud Ouest

- **Le vigneron** : Jean Louis Lacoste
- **Production annuelle moyenne** : 20 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 100 % Petit Manseng
- **Type de Sol**: Silico-argileux, bande de calcaire, poudingue.
- **Rendement**: 20-25 hl/ha
- **Age des vignes** : 20 ans
- **Vendange** : Manuelle

### Vinification:

Vinifié et élevé en barriques. Vendange par tris successifs avec passerillage.

### Elevage:

Elevé en Barriques pendant 11 mois



«Des arômes de fruits exotiques, un doux boisé relevé d'épices et d'écorces confites tout en gardant de la fraîcheur. »

### Tenue et conservation

Peut se garder 10 ans sur le fruit, potentiel de garde 20-30 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10-14° C

Accompagne foies gras, poissons fumés, fromages à pâte persillée, brebis des pyrénées, comté, beaufort bien affinés, les cuisines épicées (indienne-chinoise ...) gâteau au chocolat amer...

## Récompenses :

- 91/100 Guide DVE, 2014
- 90/100 Gilbert & Gaillard, 2014
- 2\* Guide hachette des vins, 2014
- -14,5/20 Bettane & Desseuve, 2014
- 89/100 Gilbert & Gaillard, 2015
- 93/100 Wine Enthusiast, 2015
- Argent/Silver Decanter World Wine Awards, 2015
- 14.5/20 Bettane & Desseuve, 2015



## Le MOT DU VIGNERON :

« C'est l'expression par excellence du cépage Petit Manseng cultivé sur les 3 terroirs qui caractérisent l'Appellation Jurançon »



# Jurançon Toute une Histoire



- **The winegrower :** Jean Louis Lacoste
- **Annual production :** 20 000 btles
- **% Alc. :** 13% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Petit Manseng
- **Type of soil :** Silicious clay, limestone and poudingue
- **Yield:** 20-25 hl/ha
- **Age of the vine:** 20 years
- **Harvest :** Hand Picking



## Grand Vin du Sud Ouest

### Vinification:

Fermentation in oak barrels. Wine harvest with selective picking after dessication.

### Maturing:

Maturing in oak barrels for 11 months.



« Aromas of honey, ripened exotic fruits, slightly woody with spicy notes, candied peel while keeping its freshness ..»

### Aging potential :

Can be laid down for 10years while keeping its fruity aromas, could be laid down for 20-30 years .



### Culinary agreements:

To serve at 10-14° C  
Good match with foie gras, smoked fish, blue cheese, extra matured Beaufort, spicy cuisine (indian chinese) and bitter chocolate cake...



## AWARDS :

- 91/100 Guide DVE, 2014
- 90/100 Gilbert & Gaillard, 2014
- 2\* Guide hachette des vins, 2014
- -14,5/20 Bettane & Desseauve, 2014
- 89/100 Gilbert & Gaillard, 2015
- 93/100 Wine Enthusiast, 2015
- Argent/Silver Decanter World Wine Awards, 2015
- 14.5/20 Bettane & Desseauve, 2015



## Winemaker comments :

« This is a Petit Manseng at its best. Cultivated on the 3 soils that gives Jurançon its name. »