

Jurançon Pas de Deux



Grand Vin du Sud Ouest

- **Le vigneron :** Jean Louis Lacoste
- **Production annuelle moyenne :** 18 000 btles
- **Degré Alcoolique :** 13%/vol
- **Disponible en :** 75cl

- **Cépage(s) :** 40 % Petit Manseng ; 60 % Gros Manseng
- **Type de Sol:** Silico-argileux, poudingue.
- **Rendement:** 20-35 hl/ha
- **Age des vignes :** 20 ans
- **Vendange :** Manuelle

Vinification:

Gros Manseng vinification en cuves régulées, Petit Manseng vinifié en Barriques.

Elevage:

Gros Manseng élevé en cuve, Petit Manseng élevé en barriques, sur lies fines.



«Des arômes de miel, de fruits confits, d'agrumes, de notes balsamiques. Excellent équilibre entre la rondeur du sucre et la sémillante pointe d'acidité.. »

Tenue et conservation

Peut se garder 10 ans sur le fruit.



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10-14° C

Accompagne foies gras, poissons fumés, poissons à la crème, fromages à pâtes persillées, brebis des pyrénées, les cuisines épicées (indienne-chinoise) le chocolat amer ...



Conversion biologique



Récompenses :

- 90/100 Wine Enthusiast Magazine
- Classé Réussite Exceptionnelle par la RVF
- 86/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Gerber Dussert 2014

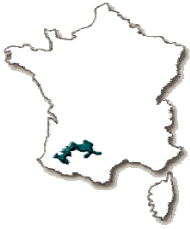


Le MOT DU VIGNERON :

« Grâce à l'association des 2 cépages emblématiques de l'appellation, c'est une cuvée typique Jurançon fringante, soyeuse et pleine de fruits. »



Jurançon Pas de Deux



Grand Vin du Sud Ouest

- **The winegrower :** Jean Louis Lacoste
- **Annual production :** 18 000 btles
- **% Alc. :** 13% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 40 % Petit Manseng ; 60 % Gros Manseng
- **Type of soil :** Silicious clay, Limestone bank.
- **Yield:** 25-35 hl/ha
- **Age of the vine:** 20 years
- **Harvest :** Hand Picking

Vinification:

Gros Manseng is fermented in temperature controlled tanks while the Petit manseng is fermented in oak barrels

Maturing:

The Gros Manseng is matured in a tank while the Petit Manseng is matured on fine lees in oak barrels



« Aromas of honey, candied fruits, citrus with balsamic notes. Excellent balance between the roundness of the sugar and the acidity..»

Aging potential :

Can be laid down for 10years keeping its fruity aromas.



Culinary agreements:

To serve at 10-14° C
Good match with foie gras, smoked fish, fish in cream sauce, blue cheese, pyrenean ewes milk cheese, spicy cuisine (indian, chinese) and bitter chocolate cake

AWARDS :

- 90/100 Wine Enthusiast Magazine
- Classé Réussite Exceptionnelle par la RVF
- 86/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Gerber Dussert 2014



Organic convert.



Winemaker comments :

« Due to the mixing of the two specific grape varieties of the appellation, it is a typical Jurançon full of freshness, soft and full of fruit »