

# CUVÉE DOMAINE 2016 BLANC

DOMAINE DE SOUCH



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Accord subtil de l'assemblage du gros manseng et du petit manseng avec le corbu.

- Gros manseng 70%
- Petit manseng 20%
- Corbu 10%

Accords mets et vins

Poissons, viandes blanche, fromage de chèvre

## Détails

**Effervescent** : non

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Primeur** : non

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Gros Manseng

**Région** : Sud-Ouest

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Jurançon sec

**Couleur** : Blanc

**Millesime** : 2016

**Domaine** : De Souch

## Caractéristiques

**Terroir** : Silico-argileux, spécifique au terroir du domaine

**Cépage** : 70% gros manseng, 20% petit manseng et 10% de corbu

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biodynamie

**Vinification** : En cuve inox thermorégulées, sur lies, battonnage journaliés, oxygénation par trois soutirages

## Dégustation

**Robe** : Jaune, brillante aux reflets or

**Nez** : Agréablement fruité et frais

**Bouche** : Vive, dense et équilibrée légèrement citronnée

**Garde** : 5 à 6 ans

**Température de service** : 12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

A 6 kilomètres de Pau, au bout d'un chemin sinueux, étroit et ombragé comme le vignoble de Jurançon en a le secret, le Domaine de Souch déploie ses vignes face aux Pyrénées et au Pic du Midi d'Ossau. C'est là que la famille Hegoburu, Yvonne et son fils Jean-René, élève ses vins en paix depuis 1987

