

CLOS REGAIN

... *Doux*



APPELLATION _____ MILLÉSIME _____

AOC Jurançon

2020

ASSEMBLAGE _____

100% Petit Manseng

VINIFICATION & ÉLEVAGE _____

Après tries successives, les raisins sur-concentrés sont délicatement pressés. Les jus de gouttes sont débourbés puis lancés en fermentation dans des cuves inox à température régulée. Le mutage s'effectue au bon équilibre sucre-alcool selon la dégustation. S'en suit un long élevage sur lies totales avec bâtonnage régulier.

SERVICE _____

Température de service : 12°C

Potentiel de garde : 10 ans

CARACTÉRISTIQUES GUSTATIVES _____

Léger●..... Puissant

Sec●..... Doux

DÉGUSTATION _____



Un nez expressif et complexe sur les fruits exotiques frais et des notes florales.



Une attaque vive et aromatique. La liqueur s'harmonise en bouche offrant un vin très équilibré et structuré avec une finale sur la mangue confite et le pain d'épice.



Fromage à pâte persillée; tarte au chocolat noir ; curry de poulet, citronnelle et basilique Thaï.

MÉDAILLES _____



CLOS REGAIN
GRAND VIN DU SUD-OUEST

L'est certains domaines où le temps s'est arrêté ...