

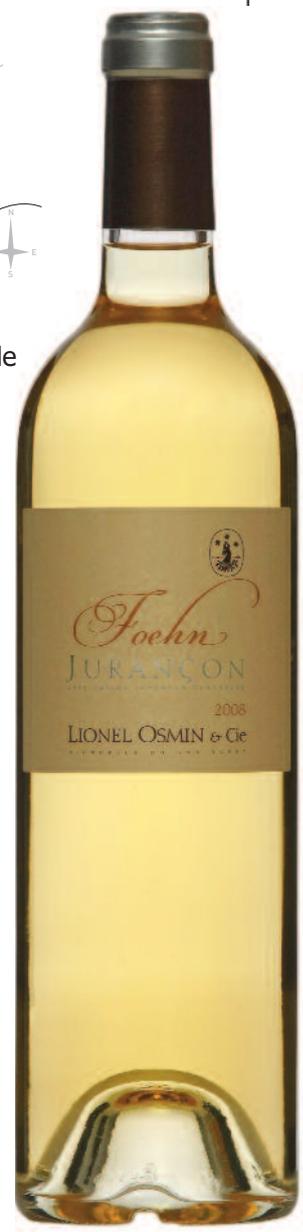
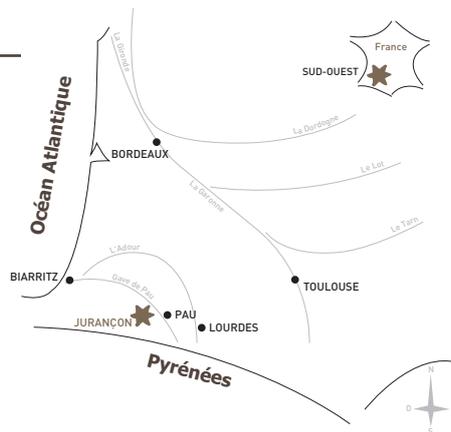


LIONEL OSMIN & Cie
VIGNOBLES DU SUD-OUEST

FOEHN 2008

AOC JURANÇON

votre contact au 05 59 05 14 66
sudouest@osmin.fr



Profil :

Vin emblématique du baptême du bon roi Henri IV, issu de l'AOC Jurançon, ce vin blanc moelleux, doré grâce à l'effet de Foehn (vent sec et chaud venant d'Espagne), est le fruit de l'assemblage des cépages Petit Manseng & Gros Manseng. Vif, élégant, frais, aérien... Il possède des arômes exotiques et des notes confites. Riche et de bonne garde, il peut être apprécié jeune sur sa fraîcheur. Avec le temps, apparaissent des notes miellées, de truffe blanche et une touche de noix.

Viticulture :

Cépages : 85 % Petit Manseng – 15 % Gros Manseng, vendangés à la main

Terroir : Les parcelles sélectionnées sont des coteaux du piémont pyrénéen, avec des terrasses en amphithéâtres exposées au sud. Dans cette cuvée, les raisins proviennent de vignobles d'altitude répartis sur les 2 terroirs principaux de l'AOC Jurançon :

- Le terroir de Monein, précoce et chaud, qui produit des vins généreux et riches
- Le terroir de Chapelle de Rouse, plus frais et tardif, qui donne des vins plus vifs

Climat : Océanique, frais et humide durant la période végétative. Par contre, l'automne est souvent sec et chaud, grâce aux vents venant du Sud (nommé effet de Foehn). Les raisins se concentrent alors par passerillage sur pied, sans pourriture. Pour les vendanges très tardives, le froid permet une excellente conservation de ces raisins passerillés.

Vinification et élevage :

Les tries manuelles s'échelonnent de la fin octobre à la mi décembre.

Une partie de la récolte connaît une macération pelliculaire. Pressurage lent et doux pour favoriser la pureté des jus et l'expression aromatique. Fermentations à température contrôlée, en cuves thermo-régulées et pour partie en barriques. Pas de fermentation malo-lactique. Bâtonnages pendant l'élevage sur lies fines.

Mise en bouteille après 18 mois d'élevage.

Commentaire de dégustation :

Belle robe dorée et brillante. Un nez expressif et complexe avec des notes exotiques (ananas frais, mangue...) et de truffe blanche ainsi qu'une pointe vanillée. On retrouve ces mêmes arômes en bouche, où l'équilibre entre le sucre et l'acidité confère un style aérien et frais à ce vin moelleux.

Conseils de service, association mets & vins :

- Température idéale : 12°C
- Potentiel de garde : 10 ans
- Associations mets & vins : Par sa fraîcheur, ce vin moelleux accompagnera à merveille les apéritifs et les débuts de repas, ainsi que toute une série de plats issus de la gastronomie française dont les suivants : foie gras, poulet à l'ananas, currys, canard à l'orange, poulet rôti, fromages (brebis des Pyrénées, Cantal, Roquefort), desserts et tartes de fruits frais, crêpes...