



Château Jolys, 2019, A.O.P Jurançon, Vin Blanc Moelleux

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc Moelleux**

Pays d'origine : **France**

Région : **Sud Ouest**

Appellation : **A.O.P Jurançon**

Cépages : **Gros Manseng - Petit Manseng**

Degré d'alcool : **12% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

Médailles : **Or Concours des Vignerons Indépendants 2022**



La Dégustation

Température de service

8°-10°

Robe

La robe est jaune or et brillante.

Nez

Le nez dégage des notes florales avec des petites touches d'agrumes.

Bouche

La bouche est un parfait mélange de légèreté et de rondeur.

Accords mets-vins

Apéritif, Fromage, Poisson

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Sud Ouest

Le Saviez-vous ? À partir du Moyen-Âge et sous l'impulsion de l'Eglise Féodale, la viticulture se développe dans ce vignoble. Des donations de parcelles de vignes aux églises et monastères, datant du 9ème siècle, constituent les premières traces écrites de l'existence du vignoble.