



CUVÉE JEAN 2015

Art. nr LT0102

Pris 119,90 kr exkl. moms

Storlek 375 ml

Producent Domaine Latrille

Ursprung Jurançon, Frankrike

Varukategori Söta viner

Förslutning Naturkork

Druvor Petit Manseng

Alkoholhalt 13%

Restsocker 80 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Komplex och söt med frisk syra och inslag av honung, citrus, kanderad frukt, bivax och nötter.

Tillverkning Druvorna pressades försiktigt, och fick kallmacerera före jäsning för att utvinna arom och textur. Alkoholjäsningen utfördes i temperaturkontrollerade ståltankar kring 20 grader.

Lagring Vinet lagrades 9 månader i äldre franska ekfat om 225 liter innan slutlig buteljering.

Passar till Perfekt till söta efterrätter, till anklever eller till grönmögelostar.

Om producenten

Château Jolys saga började 1936, men det när Pierre-Yves Latrilles förskaffade sig egendomen vid Pyrenéernas fot som utvecklingen till en av de främsta egendomarna inom appellationen Jurançon verkligen tog fart. När han tog över egendomen var det mesta vilt landskap och han började sitt arbete med att utveckla dessa till Jurançons största privata egendom. Då egendomen omfattar 32 hektar vingårdar är det tydligt att det är småskaligt som gäller i detta avlägsna distrikt...

Vingårdarna är planterade i branta sluttningar i en amfiteater som vetter i en sydlig och sydvästlig riktning och ger en panoramavy av Pyrenéerna. Druvgården är uteslutande planterad med de lokala druvsorterna Gros och Petit Manseng och terroiren är känd som Chapelle de Rousse.

1999 anslöts sig Pierre-Yves dotter Marion till familjeföretaget och idag drivs egendomen av dotterdöttrarna Camille och Claire. Camille har hand om den finansiella och marknadsmässiga delen medan Claire ansvarar för vingårdarna vinmakningen.

