



LES GRAINS DES COPAINS

JURANÇON

2019

JEAN-MARC GRUSSAUTE

Cépages : 100% Petit Manseng.

Sols : argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

Age des vignes : 25 ans

Altitude : de 250 à 325 mètres

Taille : Guyot simple pour les jeunes vignes et double pour les âgées

Densité de plantation : de 3300 à 6250 pieds/ha

Rendements : 30 hl/ha

Vendanges : manuelles du 25 octobre au 10 novembre de raisins passerillés, sans botrytis, des raisins de Mrs Pédeflous, Lacazette et Vignau.

Vinification : sans égrappage, pressurage, direct fermentation en levures indigènes, en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 L. thermorégulés, pas de fermentation malolactique.

Élevage : 6 mois sur lies avec un élevage dynamique (remise en suspension des lies) les premiers temps, puis plutôt dormant en été, en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 L.

Production : 17 500 cols

Température de service : 10°C

Carafage : non

Garde : 6 ans

Dégustation :

- Œil : jaune doré, brillant
- Nez : ananas, mangue, mandarine
- Bouche : gourmande, facile, ronde et fraîche, fruité et équilibré

Accords mets/vins : Apéritif, Foie gras, Volaille rôtie aux raisins, Roquefort, fromage de brebis au lait cru, Tarte aux prunes...

Données techniques :

- **Alcool** : 13% vol
- **Sucre résiduel** : 60 gr.

