

La Cave d'Augustin Florent, AOC Jurançon, Blanc

AOC Jurançon, Sud-Ouest, France

Pour vos repas festifs, ou tout simplement vos apéritifs.

PRÉSENTATION

C'est un groupement de 260 viticulteurs qui se sont rassemblés en 1950, autour d'une poignée d'hommes courageux accrochés à leur terroir, et qui sont parvenus à sauvegarder leur patrimoine : le Jurançon.

TERROIR

20 hectares.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines pendant quelques mois, avec bâtonnages réguliers.

CÉPAGES

Gros manseng, Petit manseng

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 10° et 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans les 6 ans.

DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe couleur or, avec au nez, des notes d'agrumes et de fruits exotiques qui prédominent.

Riche et moelleux en bouche, la finale est vive et fraîche, typique de cette appellation.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin se boit avec le foie gras sous toutes ses formes, les fromages forts et les desserts, il s'apprécie aussi dès l'apéritif.



Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245415626460

