



INFLUENCE — JURANÇON SEC

Produit.....Vin blanc
Origine.....France, Sud-Ouest, Pyrénées/Gascogne
Appellation d'origine.....Jurançon Sec
Désignation.....AOP
Producteur.....Cave de Gan
Cépage.....Gros manseng 100%
Millésime.....2021
Degré d'alcool.....13%
Sucre résiduel.....3 g/L
Format.....750 mL
Contenant.....Verre coloré
Prix de Vente.....16,20 \$
Code SAQ.....#14397301

Informations

Pressurage doux, débourbage, maîtrise des températures de fermentation. Elevage 3 à 6 mois sur lies fines, puis, comme en Champagne, assemblage des vins produits sur différents terroirs pour obtenir un vin très équilibré, et une cuvée de qualité constante et élevée.

Dégustation

ROBE : Or pâle, brillante.

NEZ : Franc et plaisant. On y découvre à la fois la fraîcheur et la finesse, des arômes de fruits frais, de fougère, de genêt.

BOUCHE : Très structurée. Attaque franche, onctueuse et vive développement des arômes et de la rondeur du vin qui envahit la bouche. Finale persistante. C'est un vin charnu avec beaucoup d'équilibre et de sève.



Luc Dupré

924 Laurier Est, Montréal, QC, H2J 1G3

514-839-1726

www.lesvinsdupre.com