

AOC Jurançon
Domaine Reyau
Cuvée Vincent
75cl – 13°Vol



Fiche technique créé le 18/08/2022

Dénomination et descriptif du produit

Aoc Jurançon
Domaine Reyau –Cuvée Vincent

75cl - 13°Vol
Vins du sud-Ouest– Vins liquoreux

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,
au sec, à l'abri de la lumière et des
courants d'air.

Pour une longue conservation
l'essentiel étant de respecter : une
température basse et constante
(autour de 10°C), une hygrométrie
élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : petit Manseng

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

LES ORIGINES VITICOLES DU DOMAINE REYAU REMONTENT À PRÈS DE TROIS SIÈCLES. Les vignes en production au Domaine Reyau, majoritairement plantées en Petit Manseng, datent de 1905 à 1956 et sont exposées plein sud, sur des parcelles pentues du vignoble de Jurançon.

Selon la sélection des raisins, la vinification et l'élevage, ils s'apprécient jeunes ou acquièrent la structure nécessaire à une longue garde. Les vins jeunes sont mis en bouteille dans l'hiver qui suit la récolte, à boire dans les 2 ou 3 ans pour profiter du fruit et de la fraîcheur. Les grands vins ont souvent 2 ans d'élevage avant la mise en bouteille, Ce sont des vins avec un bon potentiel de garde :

- 5 à 10 ans pour les Jurançon Secs
- 15 à 25 ans pour les Jurançon Doux

Ce cépage est en revanche très sensible à la pourriture noble, qui concentre les arômes et permet d'élaborer de remarquables vins moelleux aux saveurs de fruits exotiques, de pamplemousse, de miel, de pain d'épices... Riche en alcool et en acidité, ces vins sont très bien équilibrés et très fins.

Accord Met & Vins :

Foie gras, viandes blanches, saveurs salé-sucré, fromages de caractères (Roquefort, Parmesan, Pyrénées...) idéal en dessert.

EAN

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32