

Domaine CASTÉRA



Franck Lihour
Vigneron en Pyrénées Béarnaises

Jurançon

Assemblage de cépages et de terroirs

Cépages : Petit manseng (80%) Vignes de 35 ans à 10 ans
Gros manseng (20%) Vignes 40 ans à 5 ans

Lieu-dit : Caubeigt, Les terrasses (4ha)

Exposition : Parcelles solaires exposées Sud-ouest et Sud.

Sol : Limono argileux et argilo calcaire Pente de 5 à 30%.

Rendement : 20 hl/ha

Vendangé à la main par trie de mi-octobre à novembre.

Les gros manseng sont vendangés assez précocement afin de garder de la fraîcheur. Les petits manseng sont ramassés en surmaturités afin d'apporter de la complexité aromatique.

Vinification : Pressurage très lent en grappes entières. Léger débourage. Levures indigènes. Elevage sur lies fines pendant 1 an en cuve et en différents contenants bois (20%)

Accords mets/ vins : Le moelleux dans toute sa gourmandise. Croquant, équilibré, digeste, il accompagnera des foies gras, des apéritifs, des volailles rôties, des poulets à l'ananas, des fromages de caractère ou des tartes aux fruits frais

Garde : 5 à 10 ans

Conditionnement : Bouteilles en carton de 6 ou 12 bouteilles et demi bouteilles en carton de 12.