

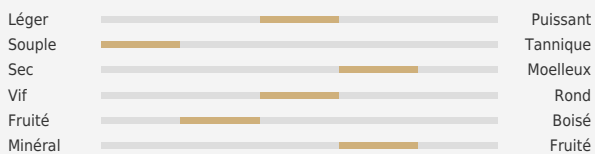


LES JARDINS DE BABYLONE – JURANÇON MOELLEUX

PRODUIT

Issu du cépage Petit Manseng, ce moelleux est récolté à très haute maturité sur les coteaux abrupts du Jurançon. Le nez révèle des arômes d'ananas, de mangue, de miel et d'épices douces. En bouche, la richesse du sucre est équilibrée par une acidité vive et rafraîchissante. La texture est onctueuse, mais jamais lourde. La finale est longue, saline, portée par la minéralité du sol. Ce vin accompagne à merveille un foie gras, un dessert fruité ou peut être dégusté seul, pour lui-même. Élevage précis et naturel. Un moelleux vibrant et lumineux. L'esprit Dagueneau appliqué au Sud-Ouest.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Jurançon / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Petit Manseng