



LES JARDINS DE BABYLONE – JURANÇON MOELLEUX

PRODUIT

Deze zoete wijn, gemaakt van de Petit Manseng-druivensoort, wordt geoogst op de steile hellingen van Jurançon wanneer hij op zijn rijpste is. De neus onthult aroma's van ananas, mango, honing en zoete kruiden. In de mond wordt de rijkdom van de suiker in evenwicht gehouden door een levendige en verfrissende zuurgraad. De textuur is zacht, maar nooit zwaar. De afdronk is lang en ziltig, gedreven door de mineraliteit van de bodem. Deze wijn combineert perfect met foie gras of een fruitig dessert, of kan op zichzelf worden genoten. Nauwkeurige en natuurlijke rijping. Een levendige en stralende zoete wijn. De Dagueneau-likeur toegepast op het zuidwesten.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



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