



AMBROISIE JURANÇON



Ambroisie de la gamme RIGAL Sud-Ouest est un Jurançon souple et onctueux. Avec cette gamme, RIGAL met en scène les appellations phares du Sud-Ouest. Une gamme de caractère pour explorer la grande diversité du Sud-Ouest.

Ambroisie from the RIGAL Sud-Ouest range is a supple and unctuous Jurançon. This range showcases the flagship appellations of the Southwest. It is a range of character which explores the great diversity offered by the Southwest of France.



Appellation : AOC Jurançon
Situation géographique : Village de Gan
Superficie : 20-25 Hectares
Terroir : Piémont Pyrénéen
Sols et sous-sols : Sous-sol de poudingue, sols argilo-sableux et argilo-gréseux
Densité de plantation : 4000-5000 pieds/ha
Age moyen du vignoble : 40-50 ans
Cépages : 50% Gros Manseng, 50% Petit Manseng
Vendanges : Manuelles
Rendements : 12 Hl/Ha
Travail technique & vinification : Vendange égrappée à 100%, macération pelliculaire, fermentation en cuve inox.
Elevage : Elevage sur lies fines avant mise en bouteille.

Description organoleptique : Nez puissant et complexe avec des arômes de miel, de fleurs blanches et de fruits exotiques. En bouche, ce vin souple et onctueux est bien équilibré, avec une belle longueur.

Conseil de service : Servir à 14-16°C
Accords Mets-Vins : Parfait pour l'apéritif, superbe avec le fois gras. Osez ce vin blanc avec une blanquette de veau, un bleu d'Auvergne, un biscuit de Savoie, un chapon rôti au miel et au citron, une charlotte aux fraises, un clafoutis aux prunes, un pavlova ou encore une tarte au citron. Il peut aussi se boire seul à l'apéritif afin de profiter au mieux de ses arômes et de son onctuosité.

Potentiel de garde : 5-8 ans

Appellation : AOC Jurançon
Location : Gan village
Area under vine : 20-25 hectares
Terroir : The Pyrenean Piedmont
Soil and sub-soil : Conglomerate, clayey-limestone and sandstone soils
Vine density : 4000-5000 vines per hectare
Average age of vines : 40-50 years
Grape varieties : 50% Gros Manseng, 50% Petit Manseng
Harvest : By hand
Yields : 12 Hl/Ha
Technical work & wine-making : The grapes are then de-stemmed, and follows a cold maceration and a fermentation in stainless steel tanks
Ageing : Ageing in vats on light lies before bottling.

Tasting notes : Powerful and complex on the nose with aromas of honey, white flowers and exotic fruits. On the palate, this supple, unctuous wine is well-balanced and shows lovely length.

Serving suggestions : Serve at 14-16°C

Food pairing : Perfect as an aperitif, superb with foie gras. Try this white wine with a blanquette of veal, Bleu d'Auvergne cheese, sponge cake, capon roasted in honey and lemon, strawberry charlotte, plum clafoutis, pavlova or lemon tart. It can also be enjoyed on its own when its aromas and smooth character will be fully appreciated.

Aging Potential : 5-8 years

Maison RIGAL
Château de Chambert - Les Hauts Coteaux
46700 - Floressas
+33 5 65 30 70 10
www.rigal.fr

