

BALAGUERA JURANÇON MOELLEUX

Cette cuvée n'est pas produite chaque année puisqu'elle provient de vendanges tardives souvent récoltées fin novembre par tries successives plus tardivement que pour La Magendia. La Balaguera, c'est le vent chaud qui se lève en fin de matinée, appelé aussi « vent de castanha » le vent qui fait tomber les châtaignes... C'est un vent tonique, dynamique qui crée des tourbillons de feuilles, qui saoule un peu...

CÉPAGE

100 % Petit Manseng

VENDANGES

Même type de vendanges que la Cuvée Magendia. C'est en fait une cuvée intermédiaire entre la Magendia et le Vent Balaguèr avec de la concentration, du fruit très mûr et plein d'énergie...

VINIFICATION

Pressurage lent de vendange entière. Fermentation longue en demi-muids.

ELEVAGE

De 12 à 24 mois en demi-muids selon les millésimes en foudres.

DEGUSTATION ET ACCORDS METS ET VINS

Son nez est puissant et élégant, d'orange confite, d'abricot, de miel. L'attaque est vive, la bouche suave et veloutée à la fois, presque onctueuse avec des notes grillées. La finale est longue et la vivacité toujours très présente.

A boire en digestif ou à l'apéritif pour les plus gourmands.

REVUE DE PRESSE

Guide vert RVF des Meilleurs vins de France

« Magnifique intensité truffée de ce Petit Manseng vigoureux aux sucres intégrés et à l'élevage soigné. A mettre en cave ».

« Balaguera impose le profil aristocratique du Petit Manseng ».

« "Balaguera relève de la haute couture." ».



Bouteille
Bx Grand vin
75cl

