



Jurançon Moelleux - Ballet d'Octobre 2016

Domaine Cauhapé

Sødme og syre balancerer flot i denne sent høstede vin.

Druerne til denne sødmefulde vin høstes med håndkraft sent i oktober. 70 pct. er gros manseng og de resterende 30 pct. petit manseng, som vinficeres på brugte barriques. Herefter lagres vinen i 8 måneder på nye egefade.

Det resulterer i en frisk og aromatisk vin med nuancer af eksotiske frugter, citrus og krydderkage i en fin balance mellem sødme og syre.

| | |
|----------------|-----------------------------|
| Land | Frankrig |
| Område | Gascogne |
| Alkoholprocent | 13% |
| Indhold | 75 cl. |
| Vintype | Sød vin |
| Druer | Gros manseng, Petit manseng |