Jurançon Sec « Meteore » 2022
Clos Larrouyat

Situation : C'est en 2011, après avoir travaillé plusieurs années avec Yvonne Hegoburu au légendaire *domaine de Souch* pour y parfaire ses connaissances en biodynamie, que Maxime Salharang débuta son aventure personnelle en plantant 4 hectares de vigne sur l'AOC Jurançon. Si les débuts sont modestes (une barrique pour son 1er millésime), il fût rapidement considéré comme l'un des plus talentueux vigneron de l'appellation, montrant un potentiel des plus intéressant. Aujourd'hui rejoins par sa compagne Lucie, le couple s'affirme parmi les meilleurs vignerons de l'appellation.

Encépagement : Gros Manseng 70%, Petit Manseng 30%.

Terroir : Terroir de nappe à galets issus de la vallée d'Ossau

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : Entre 2 et 3 ans.

Observations : Cette cuvée météore présente un Jurançon des plus ciselés, loin du côté trop souvent rondouillard des vins à base de Gros et Petit Manseng. Son caractère fumé et tonique, est un appel aux saveurs de la mer. Au nez on découvre une palette de fruits frais (agrumes, pêche blanche) et d'amande grillée. La bouche, rythmée et entrainante, dévoile une trame naturelle et de haut niveau, ou rondeur et acidité s'harmonise vers une finale franche et saline.

Quelques Accords : Saumon du gave braisé au Jurançon, Taboulé de rouget…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
E-mail : accueil@cavedelongchamp.com – www.cave-de-longchamp.com