

# Château d' ABOS

## Régis LAFON

2, rue du Château d'Abos

64230 Arbus

GPS : 0°31'8" O 43°20'17"N

Tel : +33 (0)5.59.83.08.13

E-Mail : lafonregis@neuf.fr



## OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :   

Ouvert : sur rendez-vous

Visite commentée des chais, dégustation et vente sur rendez-vous

Groupe jusqu'à 50 personnes, sur rendez-vous, gratuit

Le plus : vignes situées sur un ancien camp romain

Le site du Château d'Abos, point culminant de la commune (260 m) est un oppidum (ancien camp romain). Sur ce plateau de 5 ha sont situées les vignes (1.5 ha) et le Château qui fut habité dans le début des années 1600 par Pierre de Marca (Historien du Béarn, Archevêque de Toulouse et de Paris) qui tomba amoureux de cet endroit. Sur ce terroir argilo graveleux, les vignes composées de 60% de petit Manseng et de 40% de gros Manseng, permettent d'élaborer trois vins de Jurançon (1 sec et 2 moelleux). Une curiosité à découvrir.

## CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : argilo graveleux

Superficie 1,5 ha

Encépagement : 60% de petit Manseng, 40% de gros Manseng

Vendanges : Mi-novembre

## CUVÉES DU CHÂTEAU D' ABOS

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Jurançon SEC		à boire jeune	100% Gros Manseng	Cuve	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Jurançon MOELLEUX		À boire jeune ou à conserver	85% gros Manseng 15 % Petit Manseng	Élevé en barrique.	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Soleil d'Automne MOELLEUX		À boire dès maintenant ou à conserver	100% petit Manseng	Élevé en barrique.	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron