

# BOIS SACRÉ (Le)

## Famille Saint-Martin

Quartier Cap de Layou

64360 LUCQ-DE-BÉARN

Tel : +33 (0)5 59 21 62 60





E-Mail : [contact@bois-sacre.fr](mailto:contact@bois-sacre.fr)

WWW : <http://www.bois-sacre.fr/>

Blog : <https://www.facebook.com/leboissacre.vignoble/>



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

Langues parlées :    

Ouvert : du Mardi au Samedi de 10h à 18h; dimanches, lundis et jours fériés sur rendez-vous

Visite sur rendez-vous (gratuit)

Le Bois Sacré (du latin Lucus) est un clin d'oeil à notre village de Lucq, nommé par les Romains probablement en raison de lieux de culte Païens. La famille Saint-Martin y vit depuis plusieurs siècles et nous nous sentons profondément attachés à ce lieu: Le Bois Sacré est une manière pour nous de perpétuer cet héritage. Aujourd'hui, la cinquième génération a pris le relais et vinifié les premiers vins du domaine en 2015. S'inspirant de nos racines paysannes, nous visons une viticulture basée sur l'observation et la compréhension de la nature, et des vins authentiques et équilibrés.

## CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : limono-sableux, issus de poudingues de Jurançon

Superficie 4 ha (âgées de 20 à 30 ans)

Encépagement : 2,5 ha de Gros Manseng, 1,5 ha de Petit Manseng

## CUVÉES DU BOIS SACRÉ (LE)

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Les Mille Pieds SEC	A la fois séduisant par son côté aromatique d'agrumes et suffisamment riche pour accompagner un repas : Saint Jacques grillées, rôti de veau en sauce ou encore fromages de chèvre.	A consommer dans les 3 ans pour profiter pleinement du côté fruité	85% Gros Manseng et 15% Petit Manseng	Après un pressurage en douceur et un débourage à basse température, le Petit Manseng est fermenté en barrique et le Gros Manseng en cuve. S'ensuit un élevage sur lies de 6 mois avec batonnage régulier. Mise en bouteille en Mai 2016, 1700 bouteilles.	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Le Tablier d'Elise MOELLEUX	Séduisant à la fois par son bel équilibre et son volume en bouche, ce vin peut tout à fait être apprécié à l'apéritif, mais aussi sur un plateau de fromages Bleu et brebis, ou encore une tarte tatin.	A consommer dans les 3 ans pour profiter pleinement du côté fruité	70% Gros Manseng et 30% Petit Manseng	Après un pressurage en douceur et un débourage à basse température, le Petit Manseng est fermenté en barrique et le Gros Manseng en cuve. S'ensuit un élevage sur lies de 6 mois avec batonnage régulier. Mise en bouteille en Mai 2016, 2500 bouteilles.	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron