

Château JOLYS

Claire & Camille BESSOU-LATRILLE - LA TRILLE

330 route de la Chapelle de Rouse

64290 GAN

GPS : N 43.249889 E -0.408702

Tel : +33 (0)5.59.21.72.79

Fax : +33 (0)5.59.21.55.61

E-Mail : contact@domaineslatrille.fr

WWW : <http://www.domaineslatrille.fr>

Blog : <http://www.facebook.com/domaineslatrille>



OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :   

Ouvert : de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30, sur rendez vous le week-end

Groupe jusqu'à 100 personnes

Propriété historique des Domaines Latrille, Château Jolys fut entièrement créé dans les années 60 par Pierre-Yves Latrille. Un demi-siècle plus tard, forte de 32 ha de vigne et d'installations techniques les plus avancées, Château Jolys est l'une des premières propriétés indépendante productrice de Jurançon. Les domaines sont aujourd'hui dirigés par Claire & Camille Bessou-Latrille, les petites filles de son fondateur. Toutes les deux sont animées par le désir de perpétuer ce savoir-faire familial, tant au niveau de la qualité des vins que de leur style.

CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : silico-argileux, poudingues

Superficie 32 ha

Encépagement : Gros Manseng, Petit Manseng

CUVÉES DU CHÂTEAU JOLYS

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Jurançon SEC	Une aromatique explosive, sur des notes florales et fruitées : chèvrefeuille, jasmin, pamplemousse, agrumes.	3 ans	60% Petit Manseng 40 % Gros Manseng	Elevage en cuves inox afin de préserver tous les arômes et la fraîcheur des Manseng.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Jurançon SEC cuvée Pauline	Les arômes floraux et fruités s'associent à des notes d'écorce d'oranges et d'épices. La finale grasse & charnue offre une très belle persistance. Un sec de gastronomie !	10 ans	100% Petit Manseng	100% jus de goutte, la fermentation alcoolique se déroule en cuve thermorégulées. Elevage de 3 mois en barriques de chêne français.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Jurançon MOELLEUX	Une aromatique construite autour des notes de miel, d'acacia et d'agrumes. Un excellent équilibre sucre-alcool-acidité, pour un Jurançon élégant et flatteur, très facile à boire.	10 ans	50% Petit Manseng 50 % Gros Manseng	La vinification se déroule à température contrôlée dans des cuves inox afin de préserver tous les arômes et la fraîcheur des Manseng. Elevage en cuve inox pendant 9 mois.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Cuvée Jean MOELLEUX	Complexité aromatique et exotisme caractérisent ce vin, qui exprime toute la grandeur du Petit Manseng et d'un terroir unique.	10 ans	100% Petit Manseng	100% jus de goutte, ce vin est vinifié dans des cuves inox, et élevé en barriques de chêne français pendant 9 mois.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Vendanges Tardives MOELLEUX	Un vin très complexe, qui présente des notes de fruits confits, d'ananas et d'épices, ainsi qu'une note de bois délicat.	10 ans	100% Petit Manseng	100% jus de goutte, ce vin est vinifié dans des cuves inox, et élevé en barriques de chêne français pendant 24 mois.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Épiphanie MOELLEUX	100% Gros Manseng récoltés en janvier, la cuvée Épiphanie est un vin unique sur l'appellation. Un vin rare que tout amateur se doit de déguster!		100% Gros Manseng	Les vendanges manuelles en Janvier 2000. Fermentation alcoolique en barriques avec batonnage des lies durant 4 mois. Elevage en barriques de chêne français pendant 24 mois.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

LES MÉDIAS EN PARLENT

Decanter de septembre 2013