

CONFRERIE DU JURANCON

Quartier Loupien

64360 Monein

GPS : 43°20'37,96" N 0°34'58,76" O

Tel : +33 (0)5.59.21.34.58

Fax : +33 (0)5.59.21.27.68

E-Mail : contact@canon-de-montanin.com



OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :   

Ouvert : du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h00 à 18h30

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

Installée aux portes du vignoble, sur la commune de Monein depuis 2000, la Confrérie du Jurançon se caractérise par son partenariat avec une cinquantaine de vignerons de l'appellation représentant plus de 100 hectares.

Cette entente et complémentarité se concrétise par la production de vins « séduction », très tendance, alliant finesse, douceur et persistance aromatique, vinifiés dans un chai moderne tout inox.

Sur place, notre magasin vous permettra de découvrir nos différentes cuvées ainsi que de nombreuses spécialités locales.

CUVÉES DU CONFRERIE DU JURANCON

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Séduction d'Automne SEC	D'une belle robe jaune clair avec des reflets verts, ce vin propose un nez fin et élégant.. La bouche présente une belle vivacité ainsi qu'une grande complexité aromatique avec des notes d'agrumes et d'ananas frais.	Garde 3 - 4 ans : ceci dit nous vous conseillons de le boire jeune au moment où ses arômes et sa fraîcheur sont les plus expressifs	100% Gros Manseng	Vinification traditionnelle en cuve inox, fermentation lente 4 à 5 semaines. Elevage sur lies fines pendant 4 à 6 mois	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Les Amours de la Reine MOELLEUX	Arômes intenses d'ananas confiturés et de miel, complété par des notes de cannelles et d'épices	peut vieillir 5 à 7 ans et se bonifiera avec l'âge	le Gros Manseng (60%) apportant vivacité et fraîcheur et le Petit Manseng (40%) conférant finesse et concentration aromatique	Cuve	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Séduction de la Beaugravière MOELLEUX	Arômes d'ananas, de coing, de fruits confits, de miel et d'eucalyptus	peut vieillir 6 à 8 ans et se bonifiera avec l'âge	Gros Manseng (60%) et Petit Manseng (40%).	Cuve et élevage sur lies fines	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Jardins de Maïllis MOELLEUX	Arômes d'agrumes, de pêche et d'abricot	à boire dans les 5 ans	80% Gros Manseng et 20% Petit Manseng	Cuve	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Séduction d'Automne MOELLEUX	Bel équilibre, de la finesse, une bonne longueur en bouche et une grande puissance aromatique.	à boire dans les 7 à 10 ans	100% Petit Manseng	Cuve, élevage sur lies fines et passage en fût de chêne	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron