

Domaine Montaut

Nos Cuvées

Jurançon Sec Cuvée Peyre Blanche 2018 :

Cépage Gros Manseng-Petit Courbu, vendange d'octobre
Ce jurançon sec associé au Gros Manseng un bel appoint (25%) de Petit Courbu.
Son nez s'exprime sur des notes minérales. Son bel équilibre sur une vivacité citronnée lui procure élégance et longueur en bouche.
Il se marie merveilleusement bien avec les crustacés et les poissons grillés ou en sauce. Il est également très apprécié avec les viandes blanches, les charcuteries et raclettes, les plats cuisinés relevés.
Sélection Guide Hachette 2020 2 étoiles



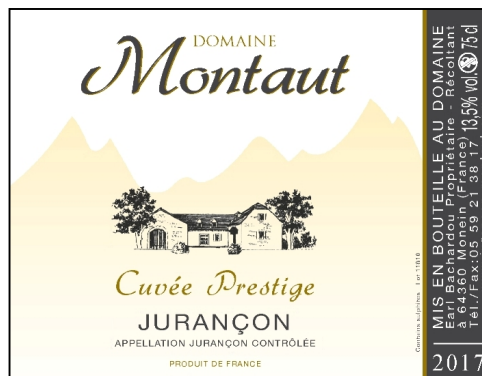
Jurançon Moelleux Cuvée Bitaillou 2018 :

Cépage Gros Manseng récolté en octobre
Cette cuvée est un vin moelleux fruité à la fois nerveux et frais, il surprend par son agréable côté acidulé et ses notes aromatiques douceur d'agrumes.
Il est particulièrement apprécié lors d'un apéritif convivial autour d'un fromage tel que l'Ossau Iraty, de fines tranches de magret séché et accompagne avec succès les desserts notamment à base de chocolat.



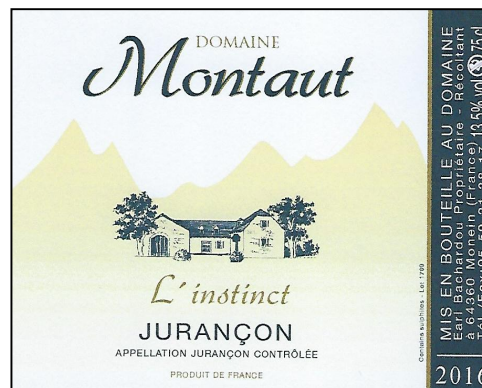
Jurançon Moelleux Cuvée Prestige 2017 :

Cépage Petit Manseng passerillé, vendangé par tries successives au mois de novembre.
La cuvée Prestige est un vin d'une très belle finesse avec une complexité aromatique intéressante alliant à la fois les notes de fruits confits mais aussi des notes fraîches de fruits exotiques. Il détient toujours un très bel équilibre sucré acidulé avec une belle persistance aromatique en fin de bouche. Cette cuvée accompagne les vins d'honneur et apéritifs gourmands autour d'un fromage de roquefort, de chèvre ou de brebis des Pyrénées. Sa petite nervosité en milieu de bouche et sa finale fruitée très aromatique se marient tout en délicatesse et finesse avec le foie gras de vos repas de fêtes.



Jurançon Liqueureux Cuvée l'Instinct 2017 :

Derniers tris du Cépage Petit Manseng passerillé. Vieilli en fûts de chêne.
La cuvée l'instinct s'exprime sur des arômes denses et riches, dominés par le côté mielleux et les fruits confits. Les arômes procurent à ce vin un nez très complexe et intense.
En bouche les arômes explosent et laissent une légère perception acidulée en finale. Ce vin est apprécié des amateurs de vins complexes.



Offre SAVIM 05-2021
de 12 à 23 bouteilles remise 10%
de 24 à 35 bouteilles remise 15%
à partir de 36 bouteilles remise 20%





BON DE COMMANDE
Domaine MONTAUT
Vins AOC Jurançon
82 Chemin Montaut
64360 MONEIN
Tel : 05 59 21 38 17
Mobile : 06 80 42 21 88
domaine.montaut@gmail.com
Site : www.jurancon-montaut.com



Nom :
Prénom :
Adresse :

Code Postal :
Ville :
N° téléphone :
E-mail :

<i>Tarifs TTC</i>		<i>Quantité</i>	<i>Prix Bouteille A l'unité</i>	<i>Prix Bouteille A partir de 6 bouteilles</i>	<i>Montant</i>
Jurançon Sec Peyre Blanque 75 cl	2018		9,20 €	8,20 €	
Jurançon Moelleux Bitailou 75 cl	2018		10,70 €	9,70 €	
Jurançon Moelleux Cuvée Prestige 75 cl	2017		12,70 €	11,70 €	
Jurançon Liquoreux Cuvée L'instinct 75 cl	2017		15,20 €	14,20 €	
				TOTAL	
Remise			de 12 à 23 bouteilles : 10% de 24 à 35 bouteilles : 15% à partir de 36 bouteilles : 20%		
				TOTAL	

Panachage possible
Offre SAVIM 05-2021

Paiement par carte bancaire, chèque ou espèces le jour de la distribution
Commande à envoyer par e-mail, photo téléphone portable ou appel téléphonique