



## Clos Labree Sec



**Jurançon Sec**

**Millésime :** 2016

**Sol :** Argilo-Limoneux

**Superficie :** 0.5 ha

**Age des vignes :** 30 ans

**Conduite du vignoble :** En conversion à l'Agriculture Biologique

**Encépagement :**  
80% Gros Manseng  
20% Courbu

**Rendement :** 25 hl/ha

**Vinification :** Fermentation et élevage en barrique pendant 8 mois. Levure indigène.

**Dégustation :**  
Nez discret, qui s'ouvre sur des notes florales, grillées, amandées.  
Bien ouvert en bouche avec un profil très frais et facile à boire.

**Conservation :** Garde de 5 ans. Dégustation optimale à 2 ans.

**Température de dégustation :** 10°C

### CONTACT

Clos Labrée  
Thomas Pissondes  
1197 Route de Chapelle de Rousse  
64110 JURANCON  
Courriel : closlabree@gmail.com  
Tél : 05 59 21 61 47