



Las Bòrdas



Jurançon Sec

Millésime : 2017

Sol : Argilo-Limoneux

Superficie : 0,3 ha

Age des vignes : 5 ans

Conduite du vignoble : En conversion à l'Agriculture Biologique

Encépagement :
50% Petit Manseng
50% Courbu

Rendement : 30 hl/ha

Vinification : Fermentation et élevage en barrique pendant 12 mois. Levure indigène

Dégustation :
Bien ouvert au nez avec une belle complexité aromatique (abricot, clémentine). En bouche, belle amplitude, vin gastronomique et puissant avec des notes de noisette, de fougère et d'agrumes, très désaltérant en finale.

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

Température de dégustation : 12°C

CONTACT

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