



Las Bordas



Jurançon Sec

Millésime : 2015

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 :
Nez ouvert avec des notes de miel, d'acacia, de fougère et de figue.
En bouche, belle tension qui finit sur une pointe de douceur. Vin gastronomique, gras et long en bouche.

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