



Perhum d'abòr



Jurançon

Millésime : 2016

Sol : Argilo-Limoneux

Superficie : 0.3 ha

Age des vignes : 30 ans

Conduite du vignoble : En conversion à l'Agriculture Biologique

Encépagement :
100% Petit Manseng

Rendement : 15 hl/ha

Vinification : Fermentation et élevage en barrique pendant 24 mois. Levure indigène.

Dégustation :
Nez subtil avec une belle palette où se mêlent des notes de fruits exotiques, d'abricot sec et des notes briochées.
En bouche, intense et acidulé en attaque, avec beaucoup de longueur et de structure.

Conservation : Garde de 15 ans. Dégustation optimale à 10 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