



Perhum d'abòr



Jurançon

Millésime : 2014

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 intense et riche dominé par les fruits exotiques et des notes grillées d'amande et de noix.
En bouche, concentré et structuré, bien équilibré entre douceur et fraîcheur.

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 JURANÇON
Courriel : closlabree@gmail.com
Tél : 05 59 21 61 47