



Clos Labree Sec



Jurançon Sec

Millésime : 2017

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 intense et complexe avec des notes de citron vert, abricot, mimosa et menthol.
En bouche, acidulé, belle fraîcheur et une finale gourmande avec des notes d'amandes grillées

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