



## Las Bòrdas



**Jurançon Sec**

**Millésime : 2019**

**Sol : Argilo-Limoneux**

**Superficie : 0,3 ha**

**Age des vignes : 8 ans**

**Conduite du vignoble : 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 élégant qui s'ouvre sur des notes de fraise et mangue mûres, anisées et poivrées.

En bouche, très belles rondeur et puissance bien équilibrées par une finale zestée et une grande longueur.

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

**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