



Clos Labree Sec

Jurançon Sec

Millésime : 2019

Sol : Argilo-Limoneux

Superficie : 0.8 ha

Age des vignes : 10 à 30 ans

Conduite du vignoble : En Agriculture Biologique

Encépagement :

80% Gros Manseng

20% Courbu

Rendement : 30 hl/ha

Vinification : Fermentation et élevage en barrique pendant 10 mois. Levure indigène.

Dégustation :

Nez très ouvert qui s'exprime tout en complexité avec des notes de poire, d'orange, grillées et mentholées.

En bouche, belle intensité, belle structure.

Très beau vin de gastronomie.

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