



Perhum d'abòr



Jurançon

Millésime : 2018

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 ouvert très intense qui commence sur des notes caramélisées puis un très beau fruit typé mangue, banane poêlée, cannelle.
En bouche, très gourmand et concentré avec une attaque tout en douceur et onctuosité, des notes de citron vert et d'amandes grillées pour une longue finale enrobée.

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