



Clos Labree Sec

Jurançon Sec

Millésime : 2021

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 et intense avec des notes de pamplemousse, de pomme granny et poire.

En bouche, légèrement perlant, plein de fraîcheur acidulée, de relief et de corps et une amertume rafraîchissante.

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