



## Las Bòrdas



**Jurançon Sec**

**Millésime : 2021**

**Sol : Argilo-Limoneux**

**Superficie : 0,3 ha**

**Age des vignes : 8 ans**

**Conduite du vignoble : Agriculture Biologique**

**Encépagement :**

45% Petit Manseng

30% Gros Manseng

25% Courbu

**Rendement : 30 hl/ha**

**Vinification :** Fermentation et élevage en barrique pendant 12 mois. Levure indigène

**Dégustation :**

Nez discret qui s'ouvre sur des notes briochées, citronnés et d'amandes grillées.

En bouche, beaucoup de rondeur et d'onctuosité et une amertume rafraîchissante.

**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