



Clos Labree



Jurançon

Millésime : 2016

Sol : Argilo-Limoneux

Superficie : 2 ha

Age des vignes : 30 à 40 ans

Conduite du vignoble : En conversion à l'Agriculture Biologique

Encépagement :
60% Petit Manseng
40% Gros Manseng

Rendement : 20 hl/ha

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

Dégustation :
Beau nez expressif développant des notes intenses et gourmandes de pêche, mangue et citron. Bien équilibré en bouche avec une sucrosité maîtrisée et des notes grillées en attaque et une finale longue et rafraîchissante..

Conservation : Garde de 10 ans. Dégustation optimale à 5 ans.

Température de dégustation : 14°C

CONTACT

Clos Labrée
Thomas Pissondes
1197 Route de Chapelle de Rousse
64110 JURANCON
Courriel : closlabree@gmail.com
Tél : 05 59 21 61 47