



Las Bòrdas



Jurançon Sec

Millésime : 2016

Sol : Argilo-Limoneux

Superficie : 0,3 ha

Age des vignes : 5 ans

Conduite du vignoble : En conversion à l'Agriculture Biologique

Encépagement :
50% Petit Manseng
50% Courbu

Rendement : 30 hl/ha

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

Dégustation :
Nez discret puis très beau fruit (pomme, mangue, raisin sec) et notes épicées et camphrées.
Bouche très longue et élégante, avec des notes de noisette et d'agrumes et juste ce qu'il faut de rondeur pour équilibrer la tension.

Conservation : Garde de 5 ans. Dégustation optimale à 2ans

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