



Clos Labree



Jurançon

Millésime : 2018

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 :
Nez qui s'ouvre sur de belles notes de mangue, banane et amandes grillées.
Belle structure en bouche mêlant une grande fraîcheur désaltérante à d'intenses notes d'abricot et de fruit de la passion.

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 JURANÇON
Courriel : closlabree@gmail.com
Tél : 05 59 21 61 47



CLOS LABRÉE

Les Jurançon et Jurançon Sec produit en bio à la Chapelle de Rousse

CONTACT

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