



Clos Labree Sec



Jurançon Sec

Millésime : 2018

Sol : Argilo-Limoneux

Superficie : 0.8 ha

Age des vignes : 10 à 30 ans

Conduite du vignoble : En conversion à l'Agriculture Biologique

Encépagement :

30% Gros Manseng

30% Petit Manseng

30% Courbu

Rendement : 25 hl/ha

Vinification : Fermentation et élevage en barrique pendant 10 mois. Levure indigène.

Dégustation :

Nez ouvert sur des notes de mangue et de noisette.

En bouche, belle structure concentrée, des notes mentholées et grillées avec une longue finale très onctueuse et enrobée.

Très beau vin de gastronomie.

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