



Perhum d'abòr



Jurançon

Millésime : 2021

Sol : Argilo-Limoneux

Superficie : 0.3 ha

Age des vignes : 30 ans

Conduite du vignoble : En conversion à l'Agriculture Biologique

Encépagement :
100% Petit Manseng

Rendement : 15 hl/ha

Vinification : Fermentation et élevage en barrique pendant 18 mois. Levure indigène.

Dégustation :
Belle couleur dorée intense
Nez intense qui s'ouvre sur des notes d'abricot, de mirabelle et de noisette.
Très belle concentration et longueur en bouche avec des notes confites et acidulées bien équilibrées.

Conservation : Garde de 15 ans. Dégustation optimale à 10 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