

CLOS LARROUYAT



Accords mets et vins

S'il se suffit à lui même lors d'un apéritif, il sera particulièrement bien accompagné de produits de la mer.

Détails

Couleur : Blanc
Effervescent : Non
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Primeur : Non
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Jurançon
Domaine : Clos Larrouyat
Millesime : 2019

Dégustation

Robe : Jaune clair
Nez : Frais, minéral
Bouche : Pur, frais
Température de service : 8°

Caractéristiques

Cépage : Petit Manseng 75%, Camaralet 25%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine de 3 hectares créé en 2011 en l'honneur du grand-père maternel de Maxime, Roger Larrouyat. Seul mot d'ordre, le rendre fier en respectant son terroir unique de nappe à galets issus de la vallée d'Ossau, exposé à l'Est en produisant des vins fins et puissants.

