

Production domaine LARROUDE :

Jurançon sec « Lou cep ocean » 2017 : 6,90 € - AB (à partir du 6 décembre)

Jurançon sec 100% gros Manseng. Son nez intense offre des notes fruitées très plaisantes, de fruits à chair blanche et d'agrumes. Après une attaque ronde et fraîche, la bouche est ronde et agréable pendant toute sa longueur. Un vin plein de fraîcheur.

Jurançon sec « Lou Balaguèr » 2015 : 10,50 € - AB

Sélection de 40% de gros manseng, 40% de petit manseng et 20% de Camaralet. Cet assemblage allie à la perfection les caractéristiques de chacun de ces cépages pour ce sec haut de gamme. Un élevage en barrique apporte à ce vin une finale volumineuse et tout en finesse. A consommer dès à présent, à l'apéritif ou avec des fruits de mer.

Jurançon « Lou selection » 2015 : 8,20 € - AB

60% gros manseng – 40% petit manseng

Nez expressif d'agrumes et de pêches.

Une bouche sur le fruit, avec un bel équilibre alliant la douceur et la fraîcheur. Une finale de fruit porté par sa fraîcheur.

Jurançon « Lou mansengou » 2015 : 10,90 € - AB

100% petit manseng

Nez fin d'agrumes confits.

Une bouche riche et franche dotée d'une jolie texture; Du caractère et de la longueur.

Jurançon « Un jour d'automne » 2012 : 20,30 € Conversion vers AB

Une superbe robe dorée, dense et profonde ; un bouquet d'une grande richesse évoquant le raisin passerillé, l'orange confite et un léger boisé (dix-huit mois de fût) ; un palais à l'unisson, ample, concentré, onctueux. Un Jurançon de caractère, armé pour la décennie, qui confirme la régularité de cette exploitation.

Vin rosé du Comté Tolosan « Lou beroï » 2017 : 6,60 € AB (à partir du 6 décembre)

Vin frais et fruité. Idéal pour les barbecues et grillades.

Vin rouge du Comté Tolosan « Lou K » 2016 : 9,50 € AB

Assemblage de Tannat, Manseng noir, Marselan et Arinarnoa vinifié en barrique.

Ce vin allie fruit et puissance tannique, et termine par une finale légèrement boisé.

Vin pétillant « Les perles du bonheur » : 9,20 €

Vin pétillant élaboré à base de Courbu.

Il s'agit d'un pétillant sec aux bulles fines avec une très légère sucrosité qui apporte un peu de douceur, tout en ayant une finale fraîche.

Au plaisir de vous satisfaire

Domaine Larroudé

Vigneron en agriculture biologique

05.59.34.35.40 – 06.84.05.18.54

domaine.larroude@wanadoo.fr