

Contact pour les commandes en groupement d'achat : Marlène (06 08 17 55 17)

signature le mardi 13 décembre de 18 h 30 à 20 h au Bialé, 10 rue Révol à Oloron, pendant les signatures des contrats AMAP d'hiver

Production domaine LARROUDE :

Jurançon « Lou cep ocean » 2016 : 6,80 € (Disponible à partir de décembre) - AB

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 » 2014 : 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 « sélection d'automne » 2014 : 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 portée par sa fraîcheur.

Jurançon « Lou mansengou » 2014 : 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 pétillant « Les perles du bonheur » : 8,90 €

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

Producteurs de Jurançon en agriculture biologique

05.59.34.35.40 – 06.84.05.18.54

domaine.larroude@wanadoo.fr