

Jurançon Pierre de Lune



- Le vigneron : Jean Louis Lacoste
- Production annuelle moyenne : 7 000 btles
- Degré Alcoolique : 13.5%/vol
- Disponible en : 75cl
- Cépage(s) : 80 % Gros Manseng-20% Petit Manseng
- Type de Sol: Silico-argileux, bande de calcaire.
- Rendement: 55 hl/ha
- Age des vignes : 17 ans
- Vendange : Manuelle

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
Vinifié en barriques

Elevage:
Elevé en barriques pendant 9 mois sur lies fines.



«Des notes de fruits secs, d'écorces d'orange, noyau de pêche, de pain brioché, qui laissent place à des impressions minérales et épicées. Une bouche ample et souple. »



Tenue et conservation
Peut se garder 10 ans.

Gastronomie - Accords culinaires :
Servir à 10-14° C
Accompagne poissons cuisinés, les viandes blanches, lapins, les blanquettes.

Récompenses :

- Guide Hachette des vins 2012 (2*)



Conversion biologique



Le MOT DU VIGNERON :

« Un vin de garde qui dévoilera au fil du temps toute sa complexité et sa richesse aromatique. »