

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:
Élevé 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*)
- Gerber Dussert 2014
- 88/100 Gilbert & Gaillard edition 2015 (millésime 2012)
- In Vino Veritas (Belgique)
- 90/100 wine enthusiast magazine



Conversion biologique

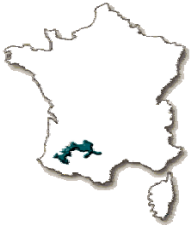


Le MOT DU VIGNERON :

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



Jurançon Pierre de Lune



- **The winegrower :** Jean Louis Lacoste
- **Annual production :** 7 000 btles
- **% Alc. :** 13.5% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 80 % Gros Manseng-20% Petit Manseng
- **Type of soil :** Silicious clay, limestone banks
- **Yield:** 55 hl/ha
- **Age of the vine:** 17 years
- **Harvest :** Hand Picking

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
Fermented in oak barrels

Maturing:
Maturing on lees for 9 months in barrels.



« Aromas of candied fruits, orange peel, brioche, leaving space for mineral impressions – ample and subtle mouth. »

Aging potential :
Can be laid down for 10 years.



Culinary agreements:
To serve at 10-14° C
Good match with cooked fish, white meats, rabbit, white sauce casserole dishes

AWARDS :

- Guide Hachette des vins 2012 (2*)
- Gerber Dussert 2014
- 88/100 Gilbert & Gaillard edition 2015 (vintage 2012)
- In Vino Veritas (Belgique)
- 90/100 wine enthusiast magazine



Organic convert.



Winemaker comments :

« A wine to be laid down, which will reveal all its complexities and aromas »