

# clos LARROUYAT

## Maxime SALHARANG

129 chemin Lannegrand

64290 GAN

GPS : -0.41818160000002536 43.2109975

Tel : 06 89 27 26 51



E-Mail : maxime.salharang@hotmail.fr

Blog : <https://www.facebook.com/closlarrouyat/>

## OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :  

Ouvert : Dégustation et vente à la propriété sur rendez-vous

Le plus : Vin biologique certifié bio par Ecocert, travaillé en biodynamie.

Domaine de 3 hectares créé en 2011 en l'honneur de mon Grand-Père maternel, Roger Larrouyat. Mon seul mot d'ordre, le rendre fier où qu'il soit, en respectant son terroir unique de nappe à galets issus de la vallée d'Ossau, exposé à l'Est, et en produisant des vins fins et puissants. "Météore" est composée à 70% de petit manseng, 30% de gros manseng, vinifiée et élevée 6 mois en barrique avec bâtonnage. Ce travail minutieux, respectueux des cépages et du terroir, lui procure une intensité frappante et une longueur en bouche fine et délicate.

## CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : Terroir unique de nappe à galets issus de la vallée d'Ossau, exposé à l'Est

Superficie Domaine de 3 hectares créé en 2011 en l'honneur de mon Grand-Père maternel, Roger Larrouyat.

Encépagement : Gros Manseng 30 %, Petit Manseng 70 %

## CUVÉES DU CLOS LARROUYAT

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Météore SEC	élevage en barrique	10 ans	Petit Manseng 70 % / Gros Manseng		Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron