

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