

Clos LAPLUME

André LAPLUME

Quartier Loupien

Chemin Bouhaben

64360 Monein




GPS : 0°35'14,74' 43°19'53,89'

Tel : +33 (0)5.59.21.27.60

E-Mail : clos.laplume@orange.fr

WWW : <http://www.clos-laplume.fr/>

OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :    

Ouvert : de 9h00 à 19h00

Visite Visite commenté du chais et dégustation gratuite (accès aux personnes à mobilité réduite)

Groupe jusqu'à 50 personnes, sur rendez-vous

Le plus : Accueil de groupe sur une journée avec balade dans le vignoble, repas et dégustation

Le Clos Laplume est situé sur les coteaux de Monein, au coeur de l'appellation Jurançon.

Depuis les années 90, André Laplume a fait le choix, par passion, de se lancer dans l'aventure viticole sur ses terres familiales.

Il cultive aujourd'hui avec sa fille, trois hectares de vignes, plantées uniquement en petit manseng. Visitez son chai à barriques et dégustez ses deux cuvées de vins blanc moelleux dans une grange traditionnelle béarnaise rénovée, mélangeant bois et pierres apparentes.

CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Superficie 3ha

Encépagement : uniquement du Petit Manseng

Vendanges : Manuelles de mi-octobre à fin décembre selon les années.

CUVÉES DU CLOS LAPLUME

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Brise d'Ambroisie SEC	Un vin non sucré gras et rond grâce à un élevage en fut durant 5 mois.	Garde jusqu'à 5 ans	Petit Manseng	Elevage en fut durant 5 mois.	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Esprit de l'Ambroisie MOELLEUX	vin typique du jurançon, riche et aromatique équilibré par une belle touche de fraîcheur en finale.	Conservation 15 ans,	Petit Manseng	en barriques durant 16 mois	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Délice d'Ambroisie MOELLEUX	vendanges tardives	conservation 20 ans	Petit Manseng	vinification en barriques	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron