

Cru LAROSE

Chantal PEYROUTET-DAVANCENS

Chemin des crêtes

64110 Saint-Faust

GPS : 00°27'14'O 43°16'31'N

Tel : +33 (0)5.59.83.12.06

Fax : +33 (0)5.59.83.00.49

E-Mail : contact@crularose.com

WWW : <http://www.crularose.com>



OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :  

Ouvert : de 10h30 à 19h00, tous les jours

Groupe jusqu'à 60 personnes sur rendez-vous, gratuit

Cru Larose, Esprit de Tradition.

Depuis 3 générations nous cultivons nos 2,70 ha de vignes et vinifions nos vins dans le respect de la tradition afin de vous proposer des vins secs et moelleux authentiques.

CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Superficie 2,70 ha

Encépagement : 30% gros Manseng, 70% petit Manseng, âge moyen du vignoble : 25 ans

Vendanges : Nos vendanges débutent début octobre pour notre Jurançon sec "Premières vendanges" et s'achèvent mi-décembre avec notre Jurançon moelleux "Nectar d'Automne"

CUVÉES DU CRU LAROSE

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Premières Vendanges SEC	Ce vin conviendra en apéritif et pourra accompagner idéalement vos crustacés, poissons, fromages frais (chèvre, brebis) et raclette. Servir à 10°C	moyenne (5 à 7 ans)	70 % Gros Manseng et 30 % Petit Manseng	Vendanges fin septembre et élevage 12 mois en barriques	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Cuvée Lacassy MOELLEUX	Le nez de ce jurançon est ouvert avec des arômes de fleurs blanches et d'épices. En bouche, rondeur et fraîcheur riment ensemble, se terminant par des notes de réglisse et de fleurs d'acacia.	moyenne (jusqu'à 10 ans)	100% Gros Manseng	Vinifié en cuve et élevé 18 mois en cuve sur lies fines	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Régal des Grives MOELLEUX	Le Régal des Grives développe un nez intense sur des notes de grillé et de fruits exotiques. En bouche, la fraîcheur et l'ampleur laissent place à une finale où l'acidité réveille les arômes de boisé, d'ananas et de grillé.	longue (10 à 15 ans)	100% Petit Manseng	Vinifié en cuve et élevé 12 mois en cuve sur lies fines puis 12 mois en barriques pour la moitié du volume	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Nectar d'Automne MOELLEUX	Le nez de ce nectar est tout en complexité autour de notes vanillées, pâte de coing, fruits confits et exotiques ... En bouche, c'est une explosion de suavité, d'onctuosité sur lesquels se greffent des arômes de miel, fruits confits, épices et de torréfaction, (régliasse, café).	très longue (15 ans et plus...)	100% Petit Manseng	Vinifié en cuve et élevé 12 mois en cuve sur lies fines puis 12 mois en barriques	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron