

Domaine LARROUDE

Christiane et Julien ESTOUEIGT

Quartier Marquesouères

64360 Lucq-de-Béarn

GPS : 43°20'14,39" N 0°39'21,59" O

Tel : +33 (0)5.59.34.35.40

Fax : +33 (0)5.59.34.35.92

E-Mail : domaine.larroude@wanadoo.fr

WWW : <http://www.domaine-larroude.com/>



Christiane et Julien ESTOUEIGT


64360 LUCQ DE BÉARN

Tél. 05 59 34 35 40 - Fax 05 59 34 35 92

E-mail : domaine.larroude@wanadoo.fr

www.domaine-larroude.com

OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées : 

Ouvert : de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00, dimanche et jour férié sur rendez-vous

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

Sur les coteaux de Lucq de Béarn, face aux Pyrénées, s'étend le Domaine Larroudé.

La famille Estoueigt, qui habite la ferme béarnaise depuis plusieurs générations, a toujours produit du vin

CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : Argilocalcaire et argilolimoneux

Superficie 7 ha

Encépagement : 45% Gros manseng, 50% Petit manseng, 5% Courbu

CUVÉES DU DOMAINE LARROUDE

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Lou Cep Océan-SEC	Son nez intense offre des notes florales très plaisantes, de fruits à chair blanche et d'abricot. Après une attaque ronde et fraîche, la bouche est ronde et agréable pendant toute sa longueur. Un vin très plaisant.	à consommer dans les 5 ans	80% Gros Manseng - 20% Courbu	Fermentation et élevage sur lies en barrique de 400L.	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Jurançon MOELLEUX	Ce vin apporte une douceur en bouche grâce à une légère sucrosité, tout en étant désaltérant par sa finale acidulée. Parfait équilibre.	à consommer dans les 5 ans	100% Gros Manseng	Fermentation et élevage en cuve inox	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Sélection d'Automne MOELLEUX	Nez expressif d'agrumes et de pêches. Une bouche sur le fruit, avec un bel équilibre alliant la douceur et la fraîcheur. Une finale de fruit porté par sa fraîcheur.	à consommer dans les 5 ans	60% Gros Manseng - 40% Petit manseng	Fermentation et élevage sur lies en barriques de 400 L	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Lou Mansengou MOELLEUX	Nez fin d'agrumes confits, bouche franche dotée d'une jolie texture; Du caractère et de la longueur.	à conserver durant 15 ans	100% Petit Manseng	Fermentation et élevage en fut de 225 L pendant 12 mois.	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Un Jour d'Automne MOELLEUX	Son bouquet intense évoque parfaitement la surmaturité, avec des notes de confiture de fruits, de pâte de coings, de marmelade d'oranges et de nèfles... Rondeur, gras et acidité forment en bouche un équilibre très réussi, dans un ensemble bien fondu qui rejoue les arômes du nez..	jusqu'à 20 ans	100% Petit Manseng	Fermentation et élevage en fut de 225 L pendant 18 mois.	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

LES MÉDIAS EN PARLENT

Cuvée "Un jour d'Automne 2011" : coup de coeur du Guide Hachette 2014