



AOP JURANCON

Domaine Bordenave-Coustarret

Cuvée Barou



Cépages : Gros Manseng, petit Manseng

Rendement : 50 hl/ha

Vinification: Fermentation en cuve thermo régulé, levures spontanées

Elevage : en barriques de 3 ou 4 ans, pendant 12 à 24 mois

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Robe dorée, nez de fruits confits et de miel. Vin ample et généreux. Belle finale toute en longueur.

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais, à l'apéritifs, ou avec des toast au chèvre, foie gras, fromage à pâte persillés, desserts à base de pêches, abricots pomme et poires