

Depuis 1685
DOMAINE
NIGRI



Jean - Louis Lacoste
Vigneron



PAS DE DEUX

JURANÇON



Degré Alcoolique : 13%/vol

Disponible en : 75cl

Cépage(s) : 50 % Petit Manseng ;
50 % Gros Manseng

Type de Sol : Silico-argileux sur galets roulés

Rendement : 30 hl/ha

Age des vignes : 20 ans

Vendange : Manuelle

% Alc. : 13% /vol

Available in : 75cl

Grape Variety(ies) : 50 % Petit Manseng ;
50 % Gros Manseng

Type of soil : Silicious clay, rolled pebbles

Yield : 30 hl/ha

Age of the vine : 20 years

Harvest : Hand Picking

Vinification & Elevage

Gros Manseng vinification en cuves régulées,
Petit Manseng vinifié en Barriques.

Gros Manseng élevé en cuve,
Petit Manseng élevé en barriques, sur lies fines.

Vinification & Maturing

Gros Manseng is fermented in temperature controlled
tanks while the Petit manseng is fermented in oak barrels.

The Gros Manseng is matured in a tank while the
Petit Manseng is matured on fine lees in oak barrels.

« Des arômes de miel, de fruits confits,
d'agrumes, de notes balsamiques. Excellent
équilibre entre la rondeur du sucre et la
sémillante pointe d'acidité... »

« Aromas of honey, candied fruits, citrus
with balsamic notes. Excellent balance
between the roundness of the sugar and the
acidity... »

« LE MOT DU VIGNERON

Grâce à l'association des 2 cépages
emblématiques de l'appellation,
c'est une cuvée typique Jurançon
fringante, soyeuse et pleine de fruits.

Due to the mixing of the two specific
grape varieties of the appellation, it is a
typical Jurançon full of freshness,
soft and full of fruit. >>

Tenue et conservation

Peut se garder 10 ans

Gastronomie – Accords culinaires

Servir à 10-14° C

Accompagne foies gras, poissons fumés,
poissons à la crème, fromages à pâtes
persillées, brebis des pyrénées, les cuisines
épiciées (indienne-chinoise) le chocolat amer...

Aging potential

Can be laid down for 10 years

Culinary agreements

To serve at 10-14° C

Good match with foie gras, smoked fish, fish in
cream sauce, blue cheese, pyrenean ewes milk
cheese, spicy cuisine (indian, chinese) and bitter
chocolate cake...



DOMAINE NIGRI (VINS DE JURANÇON)
Quartier Candeloup - 31 Chemin LACOSTE
64360 MONEIN
+33 (0)5 59 21 42 01
domaine.nigri@wanadoo.fr
www.jurancon-domainenigri.com



Conversion biologique - organic convert

