

Depuis 1685
DOMAINE
NIGRI



Jean - Louis Lacoste
Vigneron



PIERRE DE LUNE

JURANÇON SEC



Degré Alcoolique : 14%/vol

Disponible en : 75cl

Cépage(s) : 70% Gros Manseng,
30% Petit Manseng

Type de Sol : Silico-argileux, bande de calcaire

Rendement : 55 hl/ha

Age des vignes : 17 ans

Vendange : Manuelle

% Alc. : 14% /vol

Available in : 75cl

Grape Variety(ies) : 70% Gros Manseng,
30% Petit Manseng

Type of soil : Silicious clay, limestone banks

Yield : 55 hl/ha

Age of the vine : 17 years

Harvest : Hand Picking

Vinification & Elevage

Vinifié en barriques

Elevé en barriques pendant

9 mois sur lies fines

Vinification & Maturing

Fermented in oak barrels

Maturing on lees for

9 months in barrels.

« Des notes de fruits secs, d'écorces d'orange, noyau de pêche, de pain brioché, qui laissent place à des impressions minérales et épicées. Une bouche ample et souple. »

« Aromas of candied fruits, orange peel, brioche, leaving space for mineral impressions – ample and subtle mouth. »

« LE MOT DU VIGNERON

Un vin de garde qui dévoilera au fil du temps toute sa complexité et sa richesse aromatique.

A wine to be laid down, which will reveal all its complexities and aromas. »

Tenue et conservation

Peut se garder 10 ans

Gastronomie – Accords culinaires

Servir à 10-14° C

Accompagne poissons cuisinés, les viandes blanches, lapins, les blanquettes.

Aging potential

Can be laid down for 10 years.

Culinary agreements

To serve at 10-14° C

Good match with cooked fish, white meats, rabbit, white sauce casserole dishes



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

