

Jurançon Confluence



- **Le vigneron** : Jean Louis Lacoste
- **Production annuelle moyenne** : 27 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 80 % Gros Manseng, 10% Camaralet, 10% Lauzet
- **Type de Sol**: Silico-argileux, bande de calcaire.
- **Rendement**: 55 hl/ha
- **Age des vignes** : 15 ans
- **Vendange** : Manuelle

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
En cuves régulées avec stabilisation à froid

Elevage:
Élevage sur lies jusqu'à 6 mois



«Un vin fruité, floral, exprimant dans sa jeunesse des arômes de genêt, acacia, chèvrefeuille et de fruit de la passion. »

Tenue et conservation
Peut se garder 2-3 ans.



Gastronomie – Accords culinaires :
Servir à 10-14° C
Accompagne fruits de mer, les poissons grillés, charcuteries, fromages de chèvre.

Récompenses :

- 88/100 Wine Enthusiast Magazine
- Guide Hachette des vins 2013 (1*)
- 86/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Gault & Millau 14/20
- Gerber Dussert 2014
- Guide Bettane et Desseauve 2014 : 14/20
- Guide Hachette des vins 2014
- In Vino Veritas (Belgique)



Conversion biologique



Le MOT DU VIGNERON :

« Le Domaine Nigri fait partie des rares vigneronns à avoir conservé dans son encépagement le Lauzet et le Camaralet. Leur potentiel aromatique et gustatif permet d'équilibrer la vivacité du Gros Manseng et lui apporte une touche de complexité. C'est le vin «plaisir». »



Jurançon Confluence



- **The winegrower :** Jean Louis Lacoste
- **Annual production :** 27 000 btles
- **% Alc. :** 13.5% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 80 % Gros Manseng, 10% Camaralet, 10% Lauzet
- **Type of soil :** Silicious clay, limestone banks
- **Yield:** 55 hl/ha
- **Age of the vine:** 15 years
- **Harvest :** Hand Picking

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
In temperature control and cold stabilisation tanks

Maturing:
Maturing on lees for 6 months



« A fruity wine, expressing its youth in aromas of broom, acacia, honeysuckle and passion fruit. »

Aging potential :
Can be laid down for 2 to 3 years



Culinary agreements:
To serve at 10-14° C
Good match with seafood, grilled fish, charcuteries, goat cheeses

AWARDS :

- 88/100 Wine Enthusiast Magazine
- Guide Hachette des vins 2013 (1*)
- 86/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Gault & Millau 14/20
- Gerber Dussert 2014
- Guide Bettane et Desseauve 2014 : 14/20
- Guide Hachette des vins 2014
- In Vino Veritas (Belgique)



Organic convert.



Winemaker comments :

« *Domaine NIGRI is one of the rare domaines who have kept some Lauzet and Camaralet grape varieties. Their aromas and flavours allow the balance and the vivacity of the Gros Manseng and bring a touch of complexity. It is a wine for pleasure.* »