

EXPRESSIONS SUD-OUEST

PAR 8 VIGNERONS

CLOS LAPEYRE – JURANÇON

LA BALAGUERA

CEPAGES : 100 % Petit Manseng

TERROIR : Cette cuvée a été pensée le matin du 14 novembre 2011, dans la vigne (Versant Sud de la parcelle Ducos). Les vendanges n'étaient pas terminées, les Petits Mansengs dorés et passerillés étaient au top, et la prévision plutôt peu optimiste. La décision fut immédiate : on vendange cet après-midi !

VENDANGES : Manuelles en novembre, en deux, trois ou quatre tries, les dernières ayant lieu certaines années en décembre.

VINIFICATION : Les raisins sur-mûris ont été directement pressés, les jus vinifiés en fût de 600 litres. Fermentation en fûts neufs en partie, elles peuvent durer de 2 à 3 mois.

ELEVAGE : Elevés en fût de 600 litres pendant 18 mois

DÉGUSTATION : Son nez est puissant et élégant, d'orange confite, d'abricot, de miel. L'attaque est vive, la bouche suave et veloutée à la fois, presque onctueuse avec des notes grillées. La finale est longue et la vivacité toujours présente. C'est en fait une cuvée intermédiaire entre la Magendia et le Vent Balaguèr avec de la concentration, du fruit très mûr et plein d'énergie...

GARDE : 15 à 20 ans.

ACCORDS METS ET VINS : En digestif.



À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

