

EXPRESSIONS SUD-OUEST

PAR 8 VIGNERONS

CLOS LAPEYRE – JURANÇON

LA MAGENDIA DE LAPEYRE

CÉPAGES : 100 % Petit Manseng

TERROIR : Le Petit Manseng a la propriété de développer une grappe très aérée et ses petites baies ne se touchent pas entre elles ; l'air et le vent chaud du Sud la traversent ainsi facilement sur les parcelles situées en hauteur des coteaux. Le passerillage : sous l'effet et du soleil, du vent et de l'air chaud, les grains dorés et roussis sont alors flétris en partie, ils se ratatinent et ont perdu une partie de leur eau. Tous les autres constituants, notamment les sucres et l'acidité, se concentrent. Vendanges manuelles en novembre, en deux, trois ou quatre tries, les dernières ayant lieu certaines années en décembre.

VINIFICATION : Pressurage en grains ronds. Fermentation en fûts neufs en partie, elles peuvent durer de 2 à 3 mois.

ÉLEVAGE : 12 mois en fûts puis le second hiver en cuve. La mise en bouteille a lieu au printemps

DÉGUSTATION : Nez fin et élégant ; attaque nette. Un vin d'un bel équilibre, crémeux, pâtissier, d'une grande complexité. L'éclat du fruit de la passion et de la banane, tenu par une acidité structurante, est sublimé par une longueur sapide.

GARDE : 8 à 12 ans.

ACCORDS METS ET VINS : Idéal avec un foie gras, un fromage d'estive de brebis des Pyrénées, une andouille béarnaise, un roquefort... C'est aussi un grand vin de garde.



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

