

EXPRESSIONS SUD-OUEST

PAR 8 VIGNERONS

CLOS LAPEYRE – JURANÇON

LAPEYRE MOELLEUX



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

CÉPAGES : 80% Gros Manseng, 20% Petit Manseng

TERROIR : Vendanges manuelles généralement en deux tris, fin octobre et début novembre espacées de 8 à 15 jours selon la météo. A chaque tri, on ne coupe que des grappes ou morceaux de grappes passerillés. Sous l'action du soleil et des vents chauds venant d'Espagne (Vent Balaguèr), les grains de raisins perdent une partie de leur eau par déshydratation : c'est notre système de concentration à Jurançon.

VINIFICATION : Même principe que le Lapeyre sec. Les jus en fermentation sont refroidis avant d'être légèrement sulfités lorsque l'on atteint l'équilibre harmonieux entre l'alcool, la vivacité et la sucrosité : la fermentation n'est pas complète.

ÉLEVAGE : Elevage en cuve inox sur lies pendant 6 mois. Embouteillé à la fin de l'Hiver, début du Printemps suivants les vendanges.

DÉGUSTATION : Un joli nez expressif aux arômes fruités type ananas et fleurs blanches. Une bouche suave, fraîche, bien équilibrée. Le vin finit très fruité, tonique. A boire à toute heure de la journée...

GARDE : Maximum 7 ans.

ACCORDS METS ET VINS : Servir entre 8° et 12°C. Apéritif, fromages d'estive, dessert fruité, plats épicés.

