



## LES VINS LIBRES

*Ce sont des Vins Natures : du jus de raisin fermenté, élevé et mise en bouteille sans filtration, ni intrants. Une palette aromatique originale et une bouche large, généreuse sans les contraintes des sulfites... Du vin bio et bon!*

# CLOS LAPEYRE

## AMARÒS VIN DE FRANCE

### *Un vin orange*

Le principe est de vinifier des raisins blancs comme s'ils étaient rouges : une histoire toscane et géorgienne depuis des millénaires...

Outre la structure apportée, les tanins provenant de la pellicule protègent le vin et se combinent à l'acidité naturelle du Gros Manseng : **un jouet pour les amateurs de mariages mets et vins !**

La première cuvée de 600 bouteilles a été produite en 2009 avec une macération de 3 semaines. En 2011, deuxième cuvée avec 6 semaines de macération. Ces 2 cuvées ont eu besoin de plusieurs années de vieillissement.

Nous avons renouvelé l'expérience avec une sélection de raisins de Gros Manseng en 2015 et 3 mois de macération : affaire à suivre...

Cépage: 100% Gros Manseng

Accords: Idéal pour la cuisine épicée, une belle pintade confite, une lotte poêlé au chorizo, et des légumes rôtis.



*Bouteille  
Bx Grand Vin Antique  
Disponible  
en 75cl*

