



LES CUVÉES

Des sélections parcellaires

CLOS LAPEYRE

LA MAGENDIA DE LAPEYRE

JURANÇON

Vendanges manuelles en novembre, en deux, trois ou quatre tries, les dernières ayant lieu certaines années en décembre.

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.

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 : c'est le mystère du **passerillage**.

Type: Blanc moelleux.

Cépage : 100% Petit Manseng.

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 .

Accords :

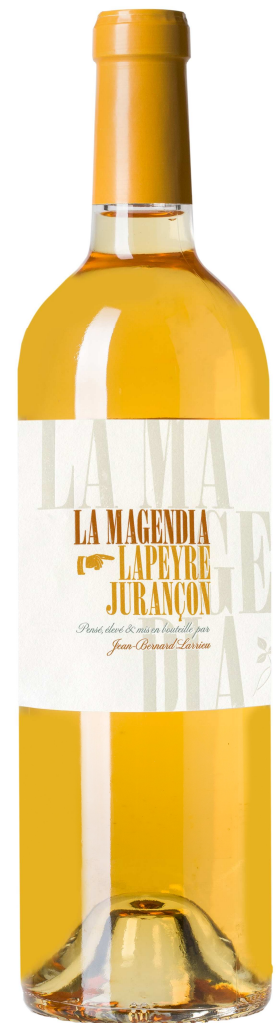
Idéal avec un foie gras, un fromage d'estive de brebis des Pyrénées, une andouille béarnaise, un roquefort...C'est aussi un grand vin de garde.

La Presse en parle :

"100% Petit Manseng. Nez riche, épicé, avec du miel, des fruits exotiques confits, de la nêfle, de la vanille. Bouche suave, bien équilibrée par une acidité citronnée. Jolie finale fraîche, tout en délicatesse, marquée par de la minéralité. Vin très élégant.

Note : 18/20"

Extrait du n°528 de la Revue des Vins de France de février 2009.



Bouteille
Bx Grand Vin, blanche
Disponible
en 37.5 cl, 75cl ou ma-
gnum

