



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.

Elevage : 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 :



Coup de cœur du guide RVF 2018 -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.



WINE ENTHUSIAST Une des références mondiales dans le milieu du vin.

93
Points
Avril 2018

« Ce vin blanc succulent est miellé avec des arômes d'abricot, une acidité intense et est déjà bien équilibré. Il transmet la grande qualité de Petit Manseng. Les raisins ont été récoltés tardivement en trois ou quatre passages, donnant la maturité optimale qui brille à travers ce vin impressionnant



Bouteille
Bx Grand Vin, blanche
Disponible
en 37.5 cl, 75cl ou magnum

