



LES VINS DE FRUITS

Des vins fruités et aromatiques, à boire jeune.

CLOS LAPEYRE

LE LAPEYRE MOELLEUX JURANÇON

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.

Cépage : 80% Gros Manseng & 20% Petit Manseng.

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.

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...

Vin d'apéritif par excellence ou de fin de repas avec un dessert peu sucré. Sa fraîcheur en fait un vin de spontanéité, qui peut être consommé à tout moment de la journée avec bonne humeur... et pas trop de modération. »



Bouteille
Bx Grand vin
blanche
37.5cl ou 75cl



Guide Vert RVF 2018

Lapeyre moelleux 15/20 pour le millésime 2016



SARL LARRIEU Jean-Bernard – Chapelle de Rousse – 64110 JURANÇON

Tél. : 05.59.21.50.80 – Port. : 06.74.28.73.54

www.jurancon-lapeyre.fr