



LE LAPEYRE SEC

Cépage : 100% Gros Manseng.

Vinification : éraflage avant pressurage, léger débourage. Fermentation alcoolique en cuve inox à température régulée, travail des lies dès la fin de la fermentation.

Elevage : en cuve, sur lies avec bâtonnage jusqu'au printemps.

La mise en bouteille a lieu dès la fin de l'hiver.

A déguster avec des coquillages ou poissons relevés de quelques épices (curry, safran...). S'associera aussi au caractère tendre et goûteux d'un fromage de chèvre ou de brebis frais, ou simplement avec jambon et saucisson sec.

La Presse en parle



« C'est un vin expressif avec un nez intense d'agrumes, de fruits à chair blanche, de noisette verte... L'attaque est franche, fruitée ; la bouche tendue, aromatique, équilibrée et persistante... typique du cépage Gros Manseng cultivé à 400 m d'altitude! »



Guide Vert RVF 2018

Lapeyre sec 14,5/20 pour le millésime 2016



Bouteille
Bx Grand vin
37.5cl ou 75cl

