



LES CUVÉES D'EXCEPTION

Selon le millésime.

CLOS LAPEYRE

MANTOULAN JURANÇON SEC

Mantoulan est le nom d'un lieu-dit à 500m à l'ouest du Clos Lapeyre. C'est un ancien terroir viticole réputé que nous avons replanté en haute densité avec des cépages traditionnels de Jurançon issus de sélection massale. L'objectif étant de faire un grand vin blanc sec avec une très grande proportion de Petit Manseng.

Encépagement approximatif : 70% Petit Manseng, 15% Courbu & 15% Camaralet.

Vinification : après un pressurage lent, les jus légèrement débourbés fermentent lentement en foudres de 1 à 5 ans d'âge.

Elevage : 1 an sur lies en foudres bâtonnées régulièrement et 6 mois en cuve avant d'être mis en bouteilles après deux hivers. On retrouve bien sur ce vin l'empreinte du Petit Manseng par le gras et le volume qui servent de socle à une structure puissante et ferme.

Accords : En apéritif, sur des poissons de rivière et de mer, des viandes blanches, des plats cuisinés tels qu'un risotto de chipirons au chorizo, un poulet rôti au citron...



Bouteille Renaissance antique Disponible en 75cl

La Presse en parle



WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE

Une des références mondiales dans le milieu du vin.

94
Points
Editor Choice
Avril 2018

Mantoulan 2012 « Épicé, riche et maintenant pleinement mature, c'est un vin fascinant de Jean-Bernard Larrieu. Riche en saveurs d'amande et de fumée, il a une acidité intense et une grande concentration. Assemblage de Petit Manseng, Petit Courbu et le rare, presque disparu, Camaralet, ce grand vin est prêt à boire. »



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

Tél. : 05.59.21.50.80 – Port.: 06.74.28.73.54

www.jurancon-lapeyre.fr