



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 à partir du mois de mai.

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

89
Points
Oct 2019



WINEENTHUSIAST
MAGAZINE

« Même pour un vin sec, le Gros Manseng a une touche d'épices et de miel qui est immédiatement attrayante. Ce vin croquant, lumineux et vif a une texture minérale, une acidité tonique et une finale juteuse. »



« 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 2020

Lapeyre sec 15/20 pour le millésime 2018

« une vivacité étonnante, dans un profil salin et digeste »



Bouteille
Bx Grand vin
37.5cl ou 75cl

