

VITATGE VIELH DE LAPEYRE JURANÇON SEC

Vitatge Vielh (prononcer « bitatje bieill ») Les raisins proviennent de 3 parcelles âgées de 60 à quasiment 100 ans sur le Domaine de Nays.

CÉPAGES

60 % Gros Manseng, 30 % Petit Manseng , 10 % Courbu.

VENDANGES

Manuelles fin septembre début octobre

VINIFICATION

Après un pressurage lent, les jus légèrement débourbés fermentent en demi-muids (600 l) de 1 à 8 ans d'âge et foudres Stockinger récents.

ÉLEVAGE

1 an sur lies avec bâtonnages en futs et foudres et 6 mois en cuves d'assemblages avant d'être mis en bouteilles après 2 hivers.

A DÉGUSTER

Sa structure ferme en fait un vin de garde et de gastronomie. Il accompagnera parfaitement des poissons de mer cuisinés, mais aussi une volaille grillée ou un rôti de veau servi avec une sauce blanche aux giroles ou morilles... et des fromages affinés.

LA PRESSE EN PARLE



2020/ 94 pts Noté sur 100 par le Guide Vert de la Revue du Vin de France 2024, une référence française dans la presse spécialisée vin.

Les parcelles qui composent le [Vitatge Vielh](#), la cuvée aux trois raisins, Petits et Gros Mansengs et Courbu ont entre 48 et 101 ans. Comme un très vieil arbre, les vignes âgées régulent leur production pour ne donner que la quintessence de leur fruit recueilli pour cette cuvée originale. Elle s'affiche colorée, d'un doré ambré, volumineuse, puissante, douce au nez et tranchante comme un couperet en bouche. Avec cette finale saline, unique du au végétal ancien, l'opposition entre le volume pulpeux du nez et la bouche verticale fait tout le charme de cette cuvée réussie en 2020.



Bouteille
Bx Grand vin
37.5cl ou 75cl
Magnum 150 cl

