



LES CUVÉES D'EXCEPTION

Selon le millésime.

CLOS LAPEYRE

LA BALAGUERA

JURANÇON

Cette cuvée n'est pas produite chaque année puisqu'elle provient de vendanges tardives souvent récoltées fin novembre par tries successives. La Balaguera, c'est le vent chaud qui se lève en fin de matinée, appelé aussi « vent de castanha » le vent qui fait tomber les châtaignes... C'est un vent tonique, dynamique qui crée des tourbillons de feuilles, qui saoule un peu...

Issus uniquement du cépage Petit Manseng, les raisins sur-mûris ont été directement pressés, les jus sont vinifiés et élevés en fût de 600 litres pendant 18 mois. C'est en fait une cuvée intermédiaire entre la Magendia et le Vent Balaguèr avec de la concentration, du fruit très mûr et plein d'énergie...

Type : Blanc moelleux.

Cépage : 100% Petit Manseng.

Vinification : pressurage en grains ronds

Fermentation en fûts neufs en partie, elles peuvent durer de 2 à 3 mois.

Elevage : De 12 à 24 mois selon les millésimes en demi-muids..

Son nez est puissant et élégant, d'orange confite, d'abricot, de miel. L'attaque est vive, la bouche suave et veloutée à la fois, presque onctueuse avec des notes grillées. La finale est longue et la vivacité toujours présente.

La Presse en parle

provient de petits Mansengs passerillés par la Balaguère, ce vent chaud venu du Sud qui sèche les grappes. Il est dans le style des grands moelleux : finement volatile, complexe (fumée, fruits rôtis...) sans aucune traces de chaleur et de lourdeur, il est poussé par une acidité et un amertume en finale stimulante.



Balaguera relève de la haute couture



La Balaguera impose le profil aristocratique du Petit Manseng



Bouteille Renaissance antique
Disponible en 75cl

