



LES CUVÉES

Des sélections parcellaires

CLOS LAPEYRE

LA MAGENDIA DE LAPEYRE

JURANÇON

La Magendia, qui vient du mot mage (meilleur) en occitan, « Préner la magendia », signifie prendre uniquement les grappes ou parties de grappes qui portent le maximum de grains passerillés : C'est une vendange par tries successifs.

Ces raisins sont cueillis en novembre, généralement en deux, trois ou quatre tries ; les dernières ont lieu certaines années en décembre. Les grains dorés et roussis sont alors flétris en partie, ils ont perdu une partie de leur eau. Les autres constituants, notamment les sucres et l'acidité, se concentrent grâce au beau temps et à l'action des vents chauds du Sud : c'est le mystère du passerillage. Le pressurage se fait alors en cycle long, le jus est plus difficile à extraire.

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 : 12 mois en fûts puis le second hiver en cuve.

La mise en bouteille a lieu au printemps .

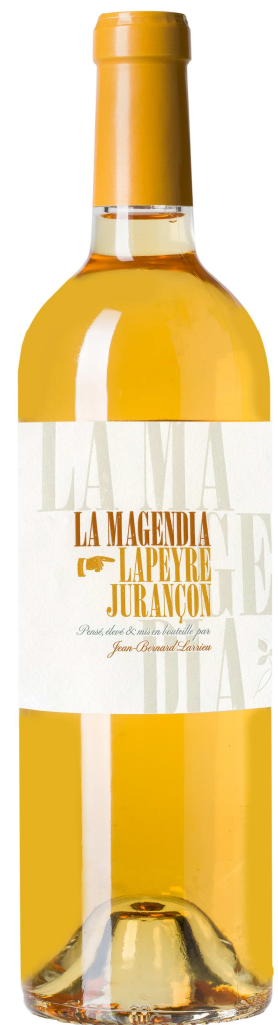
Accords :

Idéal avec un foie gras, un fromage d'estive de brebis des Pyrénées, une andouille béarnaise, un roquefort...C'est aussi un grand vin de garde.

La Presse en parle :



LE Guide Vert RVF 2019 « La Magendia est lumineux et charme par sa finale citronnée »



Bouteille
Bx Grand Vin, blanche
Disponible
en 37.5 cl, 75cl ou ma-
gnum

94
Points
Oct 2019



WINEENTHUSIAST
MAGAZINE

Une des références mondiales dans le milieu du vin.
La Magendia de Lapeyre 2016

