



LE LAPEYRE MOELLEUX JURANÇON

Vendanges manuelles généralement en deux tries, fin octobre et début novembre espacées de 8 à 15 jours selon la météo.

A chaque trie, on ne coupe que des grappes ou morceaux de grappes passerillés. Sous l'action du soleil et des vents chauds venant d'Espagne (Vent Balaguèr), les grains de raisins perdent une partie de leur eau par déshydratation : c'est notre système de concentration à Jurançon.

Cépage : Environ 2/3 Gros Manseng et 1/3 Petit Manseng, variable selon les millésimes

Vinification : même principe que le Lapeyre sec.

Les jus en fermentation sont refroidis avant d'être légèrement sulfités lorsque l'on atteint l'équilibre harmonieux entre l'alcool, la vivacité et la sucrosité : la fermentation n'est pas complète.

Dégustation : Un joli nez expressif aux arômes fruités type ananas et fleurs blanches. Une bouche suave, fraîche, bien équilibrée. Le vin finit très fruité, tonique. A boire à toute heure de la journée...

Vin d'apéritif par excellence ou de fin de repas avec un dessert peu sucré. Sa fraîcheur en fait un vin de spontanéité, qui peut être consommé à tout moment de la journée avec bonne humeur... et pas trop de modération. »



Guide Vert RVF 2020

« Lapeyre moelleux offre une belle sucrosité fondée sur un milieu de bouche généreux aux saveurs de coing et de poire confite »



Une des références mondiales dans le milieu du vin.



Bouteille
Bx Grand vin
Blanche
Magnum
37.5cl ou 75cl

89
Points
Oct 2019

