

LE LAPEYRE MOELLEUX JURANÇON

CÉPAGE

Gros Manseng environ 2/3 , Petit Manseng environ 1/3

VENDANGES

Les vendanges manuelles de raisins très mûrs, passerillés, se font en 2 tries généralement, entre le 15 octobre et le 15 novembre. En fait, de part l'altitude du vignoble, les nuits sont plus fraîches et le processus de maturation est plus lent : les acides du raisin sont donc peu dégradés et nous récoltons des raisins naturellement sucrés et acides, ce qui confère la vivacité dans les vins.

VINIFICATION

similaire au Lapeyre Sec, à l'exception de la fermentation alcoolique partielle qui permet de garder des sucres du moût (60 à 70 g/l) à l'état de liqueur pour donner la saveur sucrée. La notion d'équilibre entre la fraîcheur et la liqueur est très importante sur ces vins destinés essentiellement à être bus «hors table» ou en vin de dessert. .

ÉLEVAGE

En cuve, sur lies avec bâtonnage jusqu'au printemps. La mise en bouteille a lieu à partir du mois de mai.

A DÉGUSTER

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 hors repas avec bonne humeur... et pas trop de modération.

LA PRESSE ET LES PROS EN PARLENT

WineEnthusiast review 112023 - 89 pts

Frais mais naturellement doux, le vin a un équilibre entre son acidité et ses saveurs acidulées de zeste d'orange et de miel.

Sommelier Bernard Bardou en 2020

"Dès qu'on approche le nez du verre, remontent des arômes fruités ananas frais et de fleurs blanches. La bouche est douce, ample et fraîche à la fois, bien équilibrée..., çà se boit « comme du petit lait »!."



Bouteille
Bx Grand vin
37.5cl ou 75cl

