

### 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..., ça se boit « comme du petit lait »!."



Bouteille  
Bx Grand vin  
37.5cl ou 75cl

